Orth

Weinbau und Weinbereitung der Römer.

Von Oberlehrer **Dr. F. Orth.**

Beilage zum Jahresbericht

des

Königlichen Kaiser-Friedrichs-Gymnasiums

zu

Frankfurt a. M.

Ostern 1902.

Frankfurt a. M.
Druck von RUPERT BAUMBACH.
1902.

1902. Progr. No. 432.

684, 26
Orsi

Einleitung.

Die Verbreitung des Weinstockes in Italien und in den westlichen Provinzen des römischen Reiches.

Als die Italiker nach ihrer Trennung von den stammverwandten Griechen die Alpen überschritten und sich in der Poebene und dann weiter in der Apenninenhalbinsel niederliessen, fanden sie, wie es scheint, in der neuen Heimat bereits die Rebe, wenn auch noch in wildem Zustande vor.[1]) Dass der Weinstock in Italien, dessen Klima und Bodenverhältnisse seiner Entwicklung überaus günstig sind, kein Fremdling war, beweisen die Ueberreste der edlen Traube, der vitis vinifera, welche im Travertin in Toskana am rechten Ufer des Tiber und im vulkanischen Tuffe in der Nähe von Rom gefunden sind.[2]) Weniger beweiskräftig sind die Weinkerne, welche man in den Pfahlbauten des Modenesischen südlich vom Po auffand, da sie nicht, wie anfänglich vermutet wurde, der edlen Rebe, sondern der wilden blaubeerigen Weintraube angehören.[3]) Die Griechen, welche bemüht gewesen sind, Hellas als Quelle aller römischen Kultur hinzustellen, suchten auch dem Glauben Eingang zu verschaffen, dass die Italiker die Pflege des Weinstockes und die Kunst aus dem gegorenen Traubensafte Wein herzustellen, dem verwandten älteren Kulturvolke zu verdanken hätten. Gewichtige Gründe sprechen indessen für die Unabhängigkeit Italiens auf dem Gebiete des Weinbaues und der Weinbereitung. Wenn wir auch in der Odyssee nicht eine entscheidende historische Quelle zu sehen haben, so ist es doch nicht ohne Belang, dass in dieser ältesten Ueberlieferung der Hellenen unter den Kulturpflanzen, die im Kyklopenlande und auf der davor liegenden Insel wuchsen, der Rebstock bereits genannt wird.[4]) Die ersten Griechen, welche italischen Boden betraten, fanden also dort das kostbare Gewächs bereits heimisch vor. Ob die Italiker dieser ältesten Zeit schon aus den Trauben Wein zu bereiten verstanden, geht allerdings aus dem Homerischen Gedichte nicht hervor, wohl aber spricht für die uralte Kenntnis des Rebsaftes das in die griechische Vorzeit hinaufreichende Festverzeichnis der Stadt Rom, nach dem die Weinfeste zu Ehren Jupiters, von dem alle

[1]) Die Annahme, dass die Rebe an den Gestaden des Mittelmeeres heimisch gewesen und von den Indogermanen veredelt sei, gewinnt an Wahrscheinlichkeit, wenn wir einer grossen Zahl neuerer Forscher folgend die Heimat der Arier nicht in den Steppen Asiens, sondern im nördlichen Europa zu suchen haben. Vgl. P. Weise, Beiträge zur Geschichte des röm. Weinbaues in Gallien und an der Mosel. Programmabhandlung. Hamburg 1901 p. 4. [2]) P. Weise, Über den Weinbau der Römer, Teil I. Programmabhandlung. Hamburg 1897 p. 5. [3]) Helbig, Die Italiker in der Poebene, 1879 p. 16. 71. 109. Engler, Anmerkungen zu Hehn, Kulturpflanzen und Haustiere, 6 Aufl. v. O. Schrader, 1894 p 86. [4]) Homer, Odyssee IX, 110. 133.

Befruchtung und ländliche Nahrung hergeleitet wurde, gefeiert worden sind.[5]) Vor allem erweisen aber die lateinischen Wörter, die sich auf die Behandlung des Weines beziehen, die völlige Selbständigkeit Roms auf diesem Gebiete.[6]) Selbst vinum ist nach neueren Forschern nicht als griechisches Lehnwort anzusehen, sondern als urverwandt mit οἶνος, armenisch gini und albanesisch vene.[7])

Dem Weinbau in Latium hat auch die römische Ueberlieferung ein hohes Alter zugeschrieben. Schon vor der Erbauung Roms soll derselbe so bedeutend gewesen sein, dass Mezentius, der König der etruskischen Stadt Cäre, von den bedrängten Latinern den Ertrag ihrer Weinberge oder die Erstlinge der Kelter für drei Jahre forderte. Die Latiner, welche dieses Ansinnen zurückwiesen, gelobten dagegen Jupiter den ganzen Weinertrag, wenn ihnen der Gott den Sieg verleihen würde. Das erste Weinfest, die vinalia priora, welche man am 23. April feierte, wurde damals zur Erinnerung an den hülfreichen Beistand Jupiters eingesetzt, dessen Priester, der Flamen Dialis, vom neuen Weine dem Gotte eine Spende darbrachte.[8]) Für das hohe Alter des latinischen Weinbaues sprechen schliesslich auch Namen von Rebsorten, die Völkerschaften und Gemeinden entlehnt sind, deren Spuren in der historischen Zeit nicht mehr zu finden waren.[9])

Die Kriege, welche Roms älteste Geschichte ausfüllen, liessen einen blühenden Weinbau zunächst nicht aufkommen. Der Feldbau, den dringendsten Lebensbedürfnissen weit mehr Rechnung tragend, drängte für lange Zeit die Kultur der Rebe zurück. Religiöse und politische Einrichtungen legen hierfür Zeugnis ab. Als Gaben, welche die latinischen Bundesstädte zu den feriae Latinae beisteuerten, werden Mehl, Milch, Käse und Vieh namhaft gemacht,[10]) aber kein Wein. Auch Romulus ordnete zu Trankopfern nur einige Sextare Milch an und verbot in einem Gesetze, das in den Zwölftafelgesetzen Aufnahme fand, den Leichenbrand mit Wein zu besprengen.[11]) Wie sehr Rebbau und Weinproduktion auch nach der Königszeit noch vernachlässigt wurden, bezeugt der sparsame Gebrauch des Weines in den älteren Zeiten der Republik bei der Festfeier siegreicher Feldherrn,[12]) bei der später dem Volke Weinspenden in grossartigem Masse gemacht wurden. Dem beschränkten Weinverbrauche entsprach eine primitive Behandlung der Reben und des Rebsaftes. Als man im Jahre 280 v. Chr. Kineas, dem Gesandten des Königs Pyrrhus, zu Aricia am Fusse der Albanerberge Wein kredenzte, der von Rebstöcken stammte, die an den Aesten der Ulme emporgezogen waren, äusserte sich der verwöhnte Grieche sarkastisch, die Mutter eines solchen Weines verdiene es allerdings, an ein so hohes Kreuz gehängt zu werden.[13]) Dem Gaumen des Feinschmeckers konnte der sauere Wein Latiums nicht munden, für den man noch die Bezeichnung temetum hatte, welche die spätere Sprache nicht mehr kannte. Dass man aber schon in ältester Zeit bestrebt war, die Kultur des Rebstockes zu verbessern, zeigt das Gebot Numas, dass

---

[5]) Mommsen, R. G. I[8], 186. [6]) Man vergleiche: ἄμπελος, οἰνάς-vitis; τρύγη-vindemia; ἀμπελών-vinea; ἀμπελουργία-vitium cultura; πίθος-dolium; ἀμπελουργός-vinitor; τραπέω-torquere; torcular-τργυγητήριον; mustum-γλεῦκος u. s. w. [7]) Weise, Über den Weinbau der Römer, p. 6. [8]) Cato bei Macrobius, Sueton III, 5, 10; Varro bei Plinius XIV, 88; Dion. Hal I, 65; Ovid, Fast IV, 895. [9]) Nissen, Ital. Landeskunde, p. 451 z. B. Die aminäische Traube, die von Aristoteles auf thessal. Einwanderer zurückgeführt wird. [10]) Dionysius Hal. IV, 49. [11]) Plinius, XIV, 88; XVIII, 24. [12]) Plinius, XIV, 14. [13]) Plinius XIV, 3.

nur von der geschneitelten Rebe den Göttern zu opfern sei. Aus religiösen Gründen sollten die Winzer zu dieser wichtigen Kulturarbeit genötigt werden, zu der sie sich auch noch später durch fromme Bedenken veranlasst sahen. Noch zu Vergils Zeit herrschte der Aberglaube, dass der, welcher von Weinstöken opfere oder trinke, die nur nachlässig geschneitelt waren und durch zu dichtes Laub beschattet wurden, von Wahnsinn befallen werde.[14])

Dank der Pflege griechischer Winzer machte der Rebbau zunächst in dem südlichen Teile der Halbinsel die erfreulichsten Fortschritte, zumal in der herrlichen Ebene, die sich von Sinuessa bis zum Vorgebirge Surrentum erstreckt. In dem glücklichen Kampanien gedieh bei den lauen Seewinden und dem unerschöpflichen Boden der Rebstock besser als in allen anderen Gegenden Italiens. Bacchus und Ceres stritten sich, wie Florus sagt,[15]) um den Besitz der köstlichen Ebene, aus der sich die berühmtesten Rebhügel erhoben, deren Abhänge einen einzigen grossen Weingarten bildeten. Die Weine, die hier gekeltert wurden, konnten schon frühe recht wohl den Vergleich mit den berühmtesten Marken Griechenlands aushalten. Wie die kampanischen Weine, so genossen fast alle Gewächse des südlichen Italiens einen wohlbegründeten Weltruf, so dass Sophokles bereits Italien, das Lieblingsland des Bacchus nennen konnte.[16]) Der Name Önotrien — Land der Weinpfähle — den schon Herodot für Unteritalien gebraucht,[17]) ist bezeichnend für die weitausgedehnten Rebanlagen und die guten Weine der älteren Zeit. Langsamere Fortschritte machte die Weinkultur in Latium. Hier wirkte Cato bahnbrechend, der dem Reblande vor den anderen Bodenarten den Vorzug einräumte.[18]) Durch die Einführung sizilischer Reben suchte er den Weinbau seiner Heimat zu heben, der durch den Import griechischer Weine sehr geschädigt wurde. Doch sollte es noch langer Zeit bedürfen, bis den einheimischen Erzeugnissen Anerkennung zu Teil wurde. Bei Opfern wie bei Gelagen bevorzugte man den griechischen Wein, der auch von den Ärzten zur Stärkung der Kranken verordnet wurde.[19]) Die Weine der Inseln Chios,[20]) Thasos Cos,[21]) Rhodos,[22]) und Lesbos beherrschten völlig den Weltmarkt. In allen grösseren Städten des Mittelmeergebietes wurden die griechischen Marken massenhaft abgesetzt, so dass es die italischen Winzer für vorteilhaft hielten, aus einheimischen Trauben nach griechischer Vorschrift die bekannten und beliebten Sorten der Griechen nachzuahmen.[23]) Als schon der Falerner sich eines grossen Rufes erfreute, schätzte man doch den griechischen Wein sehr, der, wie bei uns Sherry, Madeira und Portwein mit Vorliebe beim Beginne des Mahles genossen wurde. Wie sparsam man mit demselben zurückhielt, zeigt die Bemerkung Varros, L. Lukullus habe bei seinem Vater an keinem Gastmahle teilgenommen, bei dem den Gästen mehr als einmal griechischer Wein gereicht wurde. C. Sentius erzählt, chiischer

---

[14]) Vergil, Georgica II, 69. 403. [15]) Florus, Epitome rer. Rom. I, 15. Vgl. auch Plin. XIV, 8; Col. III, 2; Sil XII 152; Mart IV, 44, 1. [16]) Sophocles, Antigone 1117. [17]) Herodot, I, 167. Nach Hesychius bedeutete οἴνωτρον dorisch Weinpfahl. Hehn, Kulturpflanzen führt den Namen auf das Land zurück wegen der Erziehungsart der Reben an Pfählen. Dagegen Helbig und Nissen, Das Templum p. 113. [18]) Cato I, 6. [19]) Galenus, XIV p. 28. [20]) Plautus, Curc 79 [21]) Plautus, Poen. 699. [22]) Dreiundzwanzig rhodische Amphoren sind in Präneste, eine in einem Grabe von Vulci in Etrurien gefunden. Marquardt, Röm. Privatleben². p. 444. [23]) Cato 24. 105.

Wein sei zuerst in sein Haus gekommen, als der Arzt ihm davon gegen Magenbeschwerden verordnet habe. Bei festlichen Gelegenheiten sparte man indessen den beliebten Süsswein nicht. So überwies Lukullus nach seiner Rückkehr aus Asien dem Volke 1100 cadi (Thonfässer) desselben, und auch Cäsar hat wiederholt grosse Quantitäten griechischen Weines der hauptstädtischen Bevölkerung gespendet.[24])

Von den weitgehendsten Folgen für den italischen Weinbau war das berühmte Weinjahr des Konsuls Opimius, 633 d. St. 121 v. Chr., welches zuerst zeigte, welche Schätze Italien in seinen Rebanlagen besass. Rationellerer Anbau der Reben und eine verbesserte Behandung des Mostes trugen sehr zur Verbreitung des italischen Weinbaues bei, mit dem sich die tüchtigsten Landwirte auch theoretisch zu befassen begannen. War bisher der Getreidebau das Rückgrat der römischen Landwirtschaft gewesen, so trat dieser im letzten Jahrhundert der Republik immer mehr hinter dem Wein- und Ölbau zurück. Anfangs begnügten sich die Winzer noch damit, die hängenden Früchte zum Verkaufe zu bringen,[25]) bald aber hielten die grossen Weingutsbesitzer es für vorteilhafter, das eigene Wachstum selbst zu keltern und auf den Markt zu führen. Welchen Umfang das Weingeschäft nahm, das, wie der Handel überhaupt, meist in den Händen Freigelassener lag, ersehen wir daraus, dass es in Rom, wie in der Hafenstadt Ostia, einen besonderen Weinmarktplatz, forum vinarium, gab, und dass die Hauptstadt sogar einen eigenen Weinhafen, portus vinarius, besass.[26]) Der südlich vom Aventin in der Ebene sich erhebende monte Testaccio, der aus zerbrochenen Wein- und Ölkrügen von dem nahen Emporium eine Höhe von 46 m. und einen Umfang von 165 m. erreicht hat, gibt einen Begriff von dem grossartigen Weinkonsum der Hauptstadt.[27]) Zur Veredelung des einheimischen Gewächses wurden immer mehr fremdländische Reben, besonders von den griechischen Inseln, aus Afrika und Kleinasien bezogen. Hatte bereits Vergil 15 Rebsorten namhaft gemacht, so führt Plinius nicht weniger als 80 an, von denen zwei Drittel auf Italien kamen. Die Weinkultur machte solche Fortschritte, dass Varro nicht nur die Ausdehnung der italischen Rebanlagen, sondern auch die Güte des einheimischen Weines über die aller anderen Länder stellt. Was Italien für vortreffliche Weine hervorbringen konnte, hatte der ebenso ergiebige, wie ausgezeichnete Herbst des Jahres 121 gezeigt. Um die Masse des Weines zu bergen, wurden damals zuerst Weinlager (apothecae) in Rom gebaut. Freilich war ein volles Verständnis für die Qualität der Weine noch nicht zu finden. Unterschiedslos nannte man die gesamte Crescenz nach dem Konsul des Jahres, Unterscheidungen nach der Lage des Weinberges wurden noch nicht gemacht. Dieser Zustand dauerte aber nicht lange. Durch besonders aufmerksame Pflege der Rebstöcke und sorgfältige Behandlung des Mostes erwarben sich einzelne, besonders kampanische Weine einen Weltruf, der über die Grenzen des römischen Reichs bis nach Indien reichte.[28]) Selbst in Griechenland begann man jetzt den italischen Gewächsen Beachtung zu schenken.

---

[24]) Plinius, XIV, 17. [25]) Cato 147. [26]) C. J. L. VI, 9181. 9189. 9190 bei Marquardt p. 448. [27]) Dressel Annali 1878 p 118--192. Näheres bei Marquardt p. 448. [28]) Lucian Navig. 23 Alciphron fr. 6, 9. Didot bei Nissen, Ital. Landeskunde p. 452.

Wie auf Kosten des Getreidebaues der Weinbau auf der Apenninenhalbinsel sich in ungeahnter Weise ausdehnte, so wurde derselbe auch in der Poebene und an den Abhängen der Alpen ein wichtiger Zweig ländlichen Erwerbes. Der Weinreichtum des Polandes, dessen Polybius und Strabo gedenken[29]), soll die Gallier über die Alpen gelockt haben. Heliko, ein helvetischer Handwerker, der bei seiner Rückkehr aus Italien Südfrüchte nebst Wein und Öl in die Heimat brachte, habe durch den Anblick dieser Schätze die Gier seiner Landsleute geweckt.[30]) Die rhätischen Weine im südlichen Tirol und im Veltlin, denen Katull noch keinen Geschmack abgewinnen konnte, werden von Vergil[30]) bereits den besten Marken zugerechnet.[31]) Nur dem Falerner stellt der Mantuanische Dichter den ihm aus der Heimat bekannten rhätischen Wein nach, der unter Augustus sogar die kaiserliche Tafel zieren durfte.[32]) Auch die euganeischen Hügel, die sich südwestlich von Padua mitten in der venezianischen Ebene erheben, waren mit Reblaub bedeckt. Im Sumpflande der Pomündung gedieh zur Verwunderung Strabos die vitis spionia, die Wind, Regen und Nebel trotzend, eine so reiche Ernte gewährte, dass nach Martial zu Ravenna das Trinkwasser seltener als der Wein war, so dass der „betrügerische" Wirt dem Dichter statt der geforderten Mischung mit Wasser ungemischten Wein vorsetzte. Auch die südlich von Ravenna gelegene Landschaft Picenum brachte so viel Wein hervor, dass Hannibal die Wunden seiner Pferde mit altem picenischen Weine auswaschen lassen konnte.[33]) An der schmalen ligurischen Küste gedieh die Rebe anfangs nur an einzelnen Stellen. Der herbe, nach Pech schmeckende ligurische Wein sagte der Zunge nur wenig zu. Noch Martial tadelt den Beigeschmack nach Rauch, während Plinius des Weines, der bei Genua gedieh, mit Anerkennung gedenkt.

In Spanien und in Gallien hatte der Weinbau längst festen Fuss gefasst, ehe die römischen Legionen Besitz von diesen reichen Provinzen ergriffen. Von den spanischen Weinen, die sich durch Stärke auszeichneten, werden die Gewächse von Tarragona wiederholt den besten italischen Weinen zur Seite gestellt[34]), nur hinter den Weinen Kampaniens und Latiums standen sie zurück. Baetica, die Heimat des Malaga und Sherry, war schon zu Columellas Zeit ein berühmtes Weinland. Dagegen soll der katalonische Wein, wie noch heute, trüb und dick gewesen sein.[35])

Unbeeinflusst von Rom war auch in Gallien die Rebkultur verbreitet. Die griechischen Kolonisten, die um das Jahr 600 v. Chr. sich der alten phönizischen Niederlassung Massalia bemächtigten, zogen an den Höhen, welche das heutige Marseille im Norden umkränzen, den Weinstock, der damals vielleicht noch daselbst wild wuchs, vielleicht auch schon von den Phöniziern veredelt war. Der von den Massiliensern gekelterte Wein, welcher, wie Posidonius, der Gallien bereist hatte, erzählt, auf den Tisch der Reichen kam[36]), wurde auf der Handelsstrasse, die im Rhonethale nach Norden führte, in das Innere Galliens gebracht, dessen Adel den Wein im Gegensatze zu den Griechen und Römern ungemischt trank und daher

---

[29]) Polybius II, 15; Strabo V, 218 [30]) Livius V, 33; Dion. Ital. XIII, 11; Plin. XII, 5; Plutarch Camillus 15. [31]) Vergil G. II, 96. [32]) Sueton, Augustus 77. [33]) Polybius III, 88. [34]) Ovid, fast. III 645; Martial XIII, 18; Silius Italicus III, 370. [35]) Henderson History of the wines, deutsch: Geschichte der Weine 1833 p. 211; Martial I, 27. [36]) Athenaeus V, 13.

wegen seiner Völlerei keinen guten Ruf genoss. Da schon Plato[37]) des grossen Weinverbrauches bei den Kelten gedenkt, zu dessen Zeit der italische Weinbau noch auf einer niedrigen Stufe stand, so werden wir in der ältesten Zeit an einen Vertrieb italischer Weine in Gallien nicht zu denken haben. Ausser griechischen Weinen kann wohl nur das Wachstum der massaliotischen Weinberge auf den gallischen Markt gebracht sein. Erst später, als sich die italischen Weine eines guten Rufes erfreuten, wurde Gallien ein wichtiges Absatzgebiet für den italischen Weinhandel. Die Blüte der beiden Handelsstädte an dem Rhoneflusse, Arles und Lyon, wird nicht zum geringsten auf den Vertrieb des italischen Weines nach Gallien zurückzuführen sein.[38]) Allerdings wurde bald dem italischen Weinhandel von den Kelten selbst eine gefährliche Konkurrenz bereitet, die in vielen Gegenden den Rebbau mit Erfolg einführten. Im Interesse der italischen Weinproduzenten verordnete daher die republikanische Regierung, dass in den transalpinischen Provinzen, d. h. besonders in Gallien neue Wein- und Ölpflanzungen nicht angelegt werden sollten,[39]) eine Verordnung, die bis zum Kaiser Probus nominell in Kraft blieb.[40]) Ungeachtet dieses Verbotes gewannen indessen die Rebfelder in Gallien an Ausdehnung, zumal in dem ersten Jahrhundert der Kaiserzeit in den geringeren Weinlagen Italiens die Produktion nachliess. Von Massilia aus hatte sich die Weinkultur einmal nach dem westwärts gelegenen Aquitanien verbreitet, wo die Bituriger im heutigen Bordelais Reben anpflanzten, die von Columella und Plinius wiederholt rühmend erwähnt werden.[41]) Der gute Ruf dieser trefflichen Gewächse hat sich von den Tagen des Ausonius,[42]) bis auf unsere Zeit ungeschmälert erhalten. In der Provinz Gallia Narbonnensis konnten nach Strabo alle Obstsorten, die in Italien wuchsen, angebaut werden, während jenseits der Cevennen die Trauben nur selten die volle Reife erlangten.[43]) Der Wein von Baeterrae (Bézier)[44]), einer nordöstlich von Narbo Martius gelegenen Stadt, und die Südweine der Vokontier[45]) die aus der helvennatischen Traube hergestellt wurden, werden lobend erwähnt.

Einen besonderen Ruf genossen die Pechweine von Vienna[46]) an dem Rhone (das heutige Vienne, so dass unter ihren Namen auch andere Weine zum Verkaufe kamen.[47]) Die an den Höhen des Allobrogerlandes (Burgund) wachsende Rebe, deren dunkler Wein durch das Liegen heller wurde, behielt ihre Fruchtbarkeit sogar in weniger gutem Boden, der allerdings die Güte des Weines beeinträchtigte. Der sich stetig erweiternde gallische Weinbau, der es auch ermöglichte, die Hügellagen des Lyonnais der Landwirtschaft dienstbar zu machen, sollte plötzlich, wie es schien, unter Domitian ernstlich gefährdet werden.[48]) Angeblich zum Schutze des zurückgehenden italischen Getreidebaues, in der That aber, um den römischen Weingrosshändlern aufzuhelfen, die infolge von Überproduktion ihre grossen Lagerbestände nicht losschlagen konnten, erliess dieser Kaiser eine Verordnung, nach der in Italien

---

[37]) Plato, leges I. p. 637. [38]) Mommsen, R. G. V³. 99 Im Norden trank man mehr Bier (cerevisia). [39]) Cicero, de re publica 3, 9, 16. [40]) Vopiscus, Probus 18, 8; Eutropius 9. 17; Aurelius Victor, Caesar, 37. [41]) Columella III, 2; III, 9; III, 21 [42]) Ausonius. Ordo urbium nobilium. XX, 2. [43]) Strabo, Geogr. IV. [44]) Plinius XIV, 9. Es ist der heutige Frontignan [45]) Plinius XIV, 1 u. 2. [46]) Plin. XIV, 18. Noch heute haben einige Burgunderweine Pechgeschmack. Hehn, Kulturpfl. 5. Aufl. p 711. [47]) Martial 13, 107. [48]) Sueton, Domitian 7.

neue Weinberge nicht angelegt werden durften, in den Provinzen sogar der grösste Teil derselben umgehauen werden sollte. Dieser grausame Erlass ist sowohl nach Sueton wie nach Philostratus zum Glücke nicht zur Ausführung gelangt,[49]) so dass die Rebpflanzungen sich immer mehr nach Norden ausdehnen konnten. Dass in dem nördlichen Keltenlande, an der Mosel und auf dem linken Rheinufer der Weinstock erst durch Kaiser Probus Heimatsrecht gefunden habe, den man als Begründer des Rebbaues in Ungarn ansieht, ist mit Unrecht in Bezugnahme auf eine Stelle des Vopiscus,[50]) behauptet worden, deren Unechtheit nachgewiesen ist. Die kurze, nur sechsjährige Regierungszeit dieses Herrschers, der erst kurz vor seinem Tode sich den Werken des Friedens zuwenden konnte, war nicht ausreichend für die Begründung von Weinanlagen, für die, ein beträchtlicher Zeitraum erforderlich ist. Ein unzweifelhaftes Verdienst des Probus ist es allerdings, dass er durch seine Truppen ältere Weinberge, welche durch die Germanen, die in Gallien wiederholt einfielen, verwüstet waren, wieder in Stand setzen liess und dadurch den schwer betroffenen Weinbau neu stärkte. Wann die Rebenkultur bei den Galliern des Nordens eingeführt wurde, ist mit Bestimmtheit nicht anzugeben, mancherlei Gründe sprechen indessen dafür, dass besonders an der Mosel wahrscheinlich bereits im Beginne des zweiten Jahrhunders der Weinstock eine Pflanzstätte fand. Vor allem sprechen hierfür die Funde von Neumagen[51]) und von Cobern-Gondorf. An der Stelle der römischen mansio Noviomagus, die sechs Stunden von Trier entfernt an der Strasse nach Mainz lag, sind auf Grabsteinen Skulpturen vorgefunden, die auf den Weinbau und den Weinhandel der Treverer Bezug nehmen. Noch älter als diese dem zweiten Jahrhundert angehörigen Funde sind die römischen Weinbergsgerätschaften, die bei Cobern-Gondorf im unteren Moselgebiete nicht weit von Koblenz gefunden sind. Coverna (Cobern) scheint nach aufgefundenen Scherben zu urteilen eine der ältesten römischen Niederlassungen zu sein, die aller Wahrscheinlichkeit nach bald nach der Eroberung Galliens durch Cäsar von den Siegern gegründet wurde. Die Berichte, welche der Rebanlagen im nördlichen Gallien, besonders an den Ufern der Mosel gedenken, gehören zwar erst dem dritten und vierten Jahrhundert an, aber sie lassen doch der Vermutung Raum, dass die von ihnen erwähnte Rebkultur zu ihrer Zeit bereits feste Wurzeln gefasst hat. Eine Stelle des dritten Panegyrikus auf Maximinianus Herkulius, den Mitregenten Diokletians, aus dem Jahre 296 zeigt uns, dass in der Umgebung Triers, wo der Panegyrikus am kaiserlichen Hofe wahrscheinlich gehalten wurde,[52]) bereits in solchem Umfange Rebfelder angebaut waren, dass ebenso wie die Ernte der Cerealien auch die Weinlese als eine drückende Last empfunden wurde.[53]) Ferner müssen bei Augustodunum, dem heutigen Autun, am Westabhange des Côte d'or die Rebpflanzungen mindestens auf das zweite Jahrhundert zurückgeführt werden, wenn wir in der im Jahr 297 v. Chr. gehaltenen Rede des Eumenius lesen, dass die Rebstöcke bereits so alt seien, dass sie einen Ertrag nicht mehr liefern könnten.[54])

[49]) Philostr. vit Apoll VI, 42 v. soph. I, 21, VI, p. 33 Kayser. S. Weise p. 8. [50]) Vopiscus, Probus 18. [51]) Über die Neumagener Monumente, die in den Jahren 1877—78 gefunden wurden, s. Hettner im Rhein. Museum. Neue Folge 36 B. 1881 p. 435 ff. Im übrigen verweise ich hier und im folgenden auf die Arbeit von Weise, Beiträge zur Geschichte des röm. Weinbaues in Gallien und an der Mosel. Hamburg 1901. [52]) Schanz, Handbuch d. kl Altertumsw. VIII, 3 124. [53]) Panegyricus III 15 ed Baehrens [54]) Panegyricus VIII, 6.

Auch ein Brief des Julianus aus dem Winter 357–58 lässt an der Seine den Weinbau als eine festgewurzelte Sitte erscheinen.[55]) Für den Weinbau an der Mosel ist schliesslich von grosser Bedeutung das älteste Loblied auf den Moselwein, das wir Ausonius verdanken, der 365 aus seiner Vaterstadt Burdigala (Bordeaux) von Valentinian I. als Prinzenerzieher nach Trier berufen wurde. Damit dürfte wohl die Vermutung hinfällig werden, dass mit Rücksicht auf die Einschränkung des Weinbaues in den Provinzen durch Domitian bis zur Freigebung desselben durch den Kaiser Probus 276 im mittleren Gallien und im linksrheinischen Germanien Weinbau nicht betrieben sei.

Wenn nun für das linksrheinische Gebiet der Weinbau bereits lange vor der zweiten Hälfte des dritten Jahrhunderts nachweisbar ist, so dürfte dies für das rechtsrheinische Land, soweit es sich zum Anbau des Rebstockes eignete, besonders für die von der Zeit des Augustus bis gegen das Ende des dritten Jahrhunderts in römischen Besitze gebliebene Gegend von Mainz bis Hofheim um so wahrscheinlicher sein, weil das rechtsrheinische Gebiet mehr als das Gallierland, wo das Bier, wenigstens in den nördlichen Teilen während der ganzen Kaiserzeit das Nationalgetränk war[56]), romanisiert wurde, und die neu angelegten Güter sicherlich grösstenteils sich in den Händen weingewohnter Veteranen befanden. Auch die aussergewöhnliche Anhäufung von Truppen während der ganzen Zeit von 83–270 n. Chr., besonders am unteren Main, setzt einen grossen Bedarf an weniger edlem Weine voraus. Wie bedeutend bereits im ersten Jahrhundert n. Chr. der Weinbau in den Provinzen war, beweist die schon erwähnte Domitianische Verordnung. Weshalb aber an dem herrlichen Südabhange des Taunus, in einem Klima, das trotz der Wälder schon damals dem italienischen näher war als irgend eine Gegend des Nordens, von den römischen Legionaren nicht der Rebstock bereits gepflanzt sein soll, ist schlechterdings nicht einzusehen. Das Schweigen der Quellen kann bei der Beschaffenheit der auf das rechtsrheinische Germanien bezüglichen Litteratur nichts beweisen. Dass in den rechtsrheinischen Militärdistrikten wie in den grösseren Niederlassungen Wein in Menge konsumiert wurde, zeigt der Umstand, dass sich selbst die kleinsten ungemauerten Kellerchen, wo sie einmal nicht ausgeräumt gefunden wurden, vollständig mit Dolien (Thonfässern) angefüllt zeigen, die doch wohl grösstenteils für Wein (auch für Öl) bestimmt waren. Ob die auf ihnen eingeritzten Daten sich auf den Termin des Einlegens des betreffenden Weines, wie die Marken in Italien, beziehen, mag dahin gestellt bleiben. Diesen Annahmen fehlen nicht die positiven Anhaltspunkte. Zunächst sind die auf Weinbau und Weinkelterung bezüglichen Lehnwörter, welche in dem ehemals römischen Süddeutschland im Gebrauche sind, dem Nordosten fremd.[57])

[55]) Mommsen, R. G. V⁴ p. 100. [56]) Kaiser Julians Epigramm auf das Bier (anthol. Pal. 9, 368) bei Mommsen R. G. V³ p. 98. [57]) Von torculum ist abzuleiten das oberdeutsche Torkel für Kelter, Torkelhaus in Tirol auch für Weinschenke gebraucht (Weise p 7), torculare vulgär torkeln d.h. taumeln; vindemiae ahd windema; vindemiare ahd. windemôn schweiz wümmen und Wümmet; lora (Tresterwein) ahd. lurra, am Rheine und in Süddeutschland noch heute Lauer, Layrer und Laier genannt; orca (Krug) elsässisch örcklin; (h)êmîna westgerm. imîn aus imîna, im schwäbisch alemannischem Dialekte imi (ein Mass) lagena, ahd. lâgella, mhd. lâegel; putare die Reben schneiteln, mittelfränkisch possen vinitorem ahd. wînzuril, ahd Winzer; vitis camerata (Spaliertraube) nach Hildebrand D W. b. Quelle für schwäbisch Kammerz. S. F. Kluge: Die lat. Lehnworte der altgermanischen Sprachen, Germanische Philologie. I², 333 ff.

Sodann ist es auffallend, dass wiederholt an Stellen, an welchen sich römische Villen fanden, in den ältesten Urkunden als Flurbezeichnungen neben „Rosengarten" auch „Wingert" vorkommen, und zwar auch an Orten, an welchen die Erklärung durch Klostergut ausgeschlossen ist oder das Klostergut auf königliche Schenkung zurückgeführt werden kann. Weiterhin sind unter den eisernen Geräten, die sich in römischen Trümmern von Villen bezw. ländlichen Gehöften und Lagerdörfern fanden, häufig solche vorgekommen, die in gleicher Form noch heute in Westdeutschland üblich sind.[58]) Vor allem dürfte schliesslich beweisend sein das Vorkommen von Weinreben in einem Brunnen der Saalburg, welcher nur römische Reste enthält.[59]) Dass diese nicht mit anderen Hölzern aus dem Süden nach der Saalburg gebracht wurden, sondern aus der benachbarten Main- oder Rheingegend liegt ausser Zweifel. Da sie unbearbeitet sind, so können es Centurionenstäbe nicht gewesen sein. Sind sie aber als Senker aus Italien in unsere Gegend gebracht, so würden sie eben nur einen Beweis für den Anbau von Weinreben im rechtsrheinischen Germanien sein.[60])

---

[58]) Die beiden genannten Flurbezeichnungen finden sich in der Gemarkung von Dortelweil bei Frankfurt a. M. in der Wetterau auf früher königlichem Besitze. Professor G. Wolff erklärt in einem Aufsatze, Römische Ausgrabungen bei Dortelweil, Westdeutsche Zeitschr. 1891, Jahrgang X p. 133 ff. die Erscheinung, dass der Boden im Mittelalter in unmittelbarem königlichen Besitze war so, dass die ersten Eroberer des Dekumatenlandes, alemannische Fürsten, die gut angebauten grösseren römischen Güter mit deren zurückbleibenden, z. Z. unfreien Bewohnern für sich in Besitz nahmen, während das Gefolge weniger wertvolles Land erhielt So wurden aus den römischen Villen königliche, die, wie im weström. Gebiete die Städte, im Dekumatenlande des rechten Rheinufers den kulturgeschichtlichen Zusammenhang mit der römischen Zeit aufrecht erhielten. Bekannt ist, dass Julian, wie Ammianus Marcellinus erzählt, auf seinem Feldzuge, der bis in die Nähe Frankfurts geführt wurde, ein Jahrhundert nach dem Aufhören der röm. Herrschaft sich wundert über die in römischer Weise gebauten Villen an dem Abhange des Taunus. Ob Dortelweil (Turchilawilla) dessen Weinberge 786 an das Kloster Lorsch kamen (Cod. Laur. No. XII) von torculum und villa abgeleitet werden darf (G. Wolff, Die Bevölkerung des rechtsrhein. Germaniens nach dem Untergang der Römerherrschaft. Vortrag. Darmstadt 1895) ist nach Professor Kluge in Freiburg zweifelhaft. [59]) L. Jacobi, Das Römerkastel Saalburg bei Homburg v. d. H. 1897 p. 166. No. 36. Mit einer Münze von Hadrian fanden sich unter anderem Obstkerne von Mirabellen, Kirschen und Nüssen und als besonders wertvoll Stücke von Weinreben. Auch Jacobi neigt p. 549 zu der Ansicht, dass die Reben aus der Nachbarschaft, vielleicht aus der Main- oder Rheingegend hergebracht seien, wenn er auch sich vorsichtig ausdrückt, dass „die vorgefundenen Reben ja auch mit anderen Hölzern aus dem Süden herbeigebracht sein können." [60]) Bodmann, Rheingauische Altertümer p. 393 setzt die Anfänge des Weinbaues im westlichen Rheingau in die Zeit der austrasischen Merowinger. Auch nach Reichelt, Beiträge zur Geschichte des ältesten Weinbaues in Deutschland, 1886, haben sich die deutschen Stämme erst nach der Völkerwanderung dem Garten- und Weinbau zugewandt. Der Wein, welcher für den Kultus der Kirche notwendig war, sei zuerst von den Klöstern gewonnen, die sich die Pflege des Weinstocks angelegen sein liessen. Auch der Ansicht der Schriftsteller, welche den Anbau der Reben zwar den Römern zuschrieben, ihn aber erst in die Zeit des Probus setzen, können wir aus bereits Gesagtem nicht zustimmen.

Erster Theil.

Der Weinbau.[1)]

Bei der Bedeutung, welche der Weinbau und der Weinhandel für die Volkswirtschaft in Italien erhalten hatte, machte sich das Bedürfnis geltend, weiten Kreisen der Bevölkerung über die Behandlung des Rebstocks und des Traubensaftes Verhaltungsmassregeln zu geben, die sich auf Erfahrung und gesundes Urteil stützten. Die meisten Agrarschriftsteller, die über den Weinbau mehr oder weniger ausführlich gehandelt haben, sind Landwirte gewesen, die mit den theoretischen Kenntnissen, die sie sich aus den Werken der Griechen und besonders aus dem bekannten Buche des Karthagers Mago erworben hatten, das auf Veranlassung des römischen Senats in die lateinische Sprache übersetzt war, praktische Erfahrungen verbanden, die sie persönlich bei ihrer landwirtschaftlichen Tätigkeit gemacht hatten. Aus der grossen Zahl önologischer Schriften sind uns die Abhandlungen eines Cato, Varro, Columella, Plinius und Palladius erhalten, Spuren verloren gegangener Schriften, wie die des Julius Attikus, Saserna Vater und Sohn, Demokritus, Gräcinus u. a. finden sich bei Columella und Plinius. Es liegt in der Natur des Gegenstandes, dass ausser den Werken der Fachmänner auch Schriften anderen Inhaltes heranzuziehen sind, in denen auf den Weinbau und dessen nationalökonomische Bedeutung Bezug genommen ist, auch die Dichter, die vom edlen Rebensaft begeistert, das Lob desselben verkündet haben, werden zu Worte kommen müssen.

Die Rentabilität des Weinbaues.[1*)]

Der Getreidebau, welcher in der älteren Zeit den Schwerpunkt der römischen Landwirtschaft gebildet hatte, war schon seit dem zweiten punischen Kriege im Rückgange begriffen. Rom, der natürliche Getreidemarkt für den italischen Cerealienbau, war diesem im wesentlichen verschlossen, nachdem seit Gajus Gracchus staatlicherseits jährlich grosse Mengen überseeischen Kornes in Italien eingeführt wurden, das die Regierung dem hauptstädtischen Pöbel für einen niedrigen Preis oder ohne Entgelt zu überweisen gezwungen war. Noch blieben die Lokalmärkte übrig, auf welche das Getreide Siziliens, Sardiniens und Afrikas trotz seiner Wohlfeilheit nicht gebracht wurde, da bei dem Mangel an guten Land- und Wasserstrassen sich die Transportkosten zu hoch belaufen hätten. Aber auch die Märkte der Provinzialstädte wurden immer mehr ein schlechtes Absatzfeld für den Getreidehandel, als mit dem Wachsen der Hauptstadt die Bevölkerungsziffer der kleinen Landstädte stetig abnahm, so dass schliesslich fast nur noch kleinere Landwirte zurückblieben, die den jährlichen Bedarf

[1)] Magerstedt, Der Weinbau der Römer 1858. [1*)] Max Weber, Die römische Agrargeschichte 1891; Seeck, Geschichte des Untergangs der antiken Welt 1895. [2)] Cato r. r. 1.

an Getreide auf eigenem Acker zogen. Von einem Aufschwunge des Getreidegeschäftes konnte unter so wenig günstigen Verhältnissen nicht die Rede sein, so dass man schon zu Catos Zeit sich anderen ländlichen Betrieben mit grösserem Eifer zuwandte. Da der Anbau der Cerealien Kosten und Arbeit nur wenig lohne, so rät Cato grössere Ausgaben zu Meliorationszwecken auf den mit Getreide bestellten Acker nicht zu verwenden.[2]) Eine vollständige Vernachlässigung des Getreidebaues zu Gunsten besser rentierender Anlagen war immerhin nicht angänglich, schon mit Rücksicht auf die Ernährung der zahlreichen Gutssklaven, die nach Columellas Berechnung allerdings fast den ganzen Reinertrag verschlangen.[3]) Hatte schon Cato dem Reblande die erste Stelle zugewiesen,[4]) obwohl damals noch der Wein nur auf der Stufe des Hustranks (temetum) stand, so stiegen in der Folgezeit bei verbesserter Behandlung des Weinstockes die Rebfelder im Werte. Der kleine Landwirt, wie die in der Hauptstadt wohnenden Grossgrundbesitzer, bezogen schon durch den Verkauf der hängenden Trauben eine Geldrente, die der Getreidebau nicht abwarf. Die weitere Gestaltung des Wirtschaftsbetriebes musste dann auf den grossen Gütern zum Keltern der eigenen Crescenz führen. Den hochgespannten Erwartungen, welche die Winzer nach dem ausgezeichneten Herbste des Jahres 121 hegten,[5]) mit dem ein neuer Abschnitt für den Weinbau begann, folgten im letzten Jahrhundert vor Christus die Enttäuschungen. Wirtschaftliche Gründe verschiedener Art liessen eine Krisis erwarten, zu deren Abwendung die republikanische Regierung Massregeln zu treffen genötigt war.[6]) Wie in Italien so hatte auch im transalpinischen Gallien, welches ein wichtiges Absatzgebiet für den römischen Weinmarkt bildete,[7]) besonders an den Höhen, die den Rhonefluss begleiten, eine blühende Rebenkultur begonnen, die dem römischen Weinbaue eine ernste Konkurrenz zu bereiten drohte. Um der Gefahr zu entgehen, welche von dieser Seite kam, ward den Bewohnern der gallischen Provinz die Neuanlage von Weinbergen untersagt, obwohl die Abhänge der Berge für den Anbau der Cerealien nicht geeignet waren. Durch diese harte Massregel hatte die Regierung im günstigen Falle doch nur den italischen Weinhändlern aufgeholfen, die ihre Lagerbestände jetzt leichter losschlagen konnten, der Notstand der Landwirte war damit noch nicht beseitigt. Für diese war vor allem verhängnisvoll, dass durch die Verteuerung der Arbeitskräfte die Produktionskosten so stiegen, dass das in den Weinbergen gesteckte Kapital sich nicht mehr rentierte. Die Bestellung des Gutes erfolgte in erster Linie durch Sklaven oder verschuldete Proletarier, die zur Zwangsarbeit verurteilt wurden. Daneben konnte man der freien Arbeiter nicht ganz entbehren, zumal zur Zeit der Ernte nicht, wo die Zahl der eigenen Arbeitskräfte dem Bedürfnisse nicht entsprach. Auch wenn diese freien Tagelöhner nicht unerhebliche Kosten verursachten, so war es doch immerhin vorteilhafter, sie für kurze Zeit zu dingen, als während des grössten Teiles des Jahres unbeschäftigte Sklaven zu ernähren. Um dieses letztere zu vermeiden, hat man zu Catos Zeit die gesamte Weinernte Unternehmern (redemptores) übergeben, sowie man auch Meliorationsarbeiten gegen Anteil an den zuletzt erzeugten Früchten politores überliess.[8] Damit das kostbare Sklavenmaterial geschont werde,

---

[2]) Columella, II, 4. [3]) Cato I, 1. [4]) Plinius XIV, 94. [5]) Cicero, de republica III, 9, 16. [6]) Cicero, pro Fonteio 9, 19 [7]) Cato 136.

rät Varro in „naiver Gewissenlosigkeit" die freien Arbeiter, deren Erkrankung und Tod dem Gutsherrn keinen grossen Schaden bringt, in ungesunden Gegenden zu verwenden.[9]) Die Summe von 6000 Sesterzen = 1369 Mark für einen für die Landwirtschaft geeigneten Sklaven, die Cato bezahlte, sank zeitweise nicht unbeträchtlich. Da aber mit dem zunehmenden Luxus der städtische Haushalt eine grosse Zahl Sklaven absorbierte, so musste sich doch ein Mangel an ländlichen Arbeitern geltend machen, um so mehr, als durch die Bürgerkriege, welche zwischen Italikern geführt wurden, die nicht in die Sklaverei verkauft werden durften, der Sklavenmarkt nicht das erforderliche Material erhielt, dagegen durch die Sklavenkriege die Zahl der Gutssklaven ganz erheblich decimiert wurde. Die gallischen, germanischen und illyrischen Kriegsgefangenen, die nach den siegreichen Kriegen des Cäsar und Augustus massenhaft nach Italien kamen, gewährten vorübergehend Abhülfe gegen den Arbeitermangel. Als dann aber Augustus in den letzten Jahren seiner Regierung ebenso wie sein Nachfolger Tiberius auf eine weitere Ausdehnung der Reichsgrenzen Verzicht leistete, musste, zumal nur ein geringer Nachwuchs aus Sklavenehen zu erwarten war, eine Arbeiternot entstehen, die für die Landwirtschaft um so verhängnisvoller wurde, weil auch die Zahl der freien Lohnarbeiter abnahm, je mehr Proletarier sich vom Lande nach der Hauptstadt zogen, die für die landwirtschaftlichen Arbeiten verloren gingen. Die Lage wurde so verzweifelt, dass die Gutsbesitzer kein Bedenken trugen, Wanderer und Fahnenflüchtige auf der Landstrasse aufzufangen[10]) und in die ergastula, die unterirdischen Schlaf- und Arbeitsräume der Sklaven, zu werfen, so dass Tiberius, der diesem Unwesen steuern wollte, durch eigens dazu bestellte curatores die ergastula auf den Gütern durchsuchen liess.[11]) Ausser über den Mangel an Arbeitskräften klagten die Landwirte über die zunehmende Unfruchtbarkeit des Bodens,[12]) der durch die intensive Bearbeitung erschöpft war und nur durch reichliches Düngen die ihm entzogene Nahrung wieder erhalten konnte. Hier vermochte nur die ausgedehnte Weidewirtschaft, zu der man der billigen Bewirtschaftung wegen auf den grossen Güterkomplexen in Italien längst übergegangen war, nicht sowohl Abhülfe zu schaffen, als die Stallfütterung, bei welcher der Mist nicht verloren geht. Hatte schon Augustus durch unverzinsliche Darlehen die Grundbesitzer vor dem Bankerott zu schützen gesucht,[13]) so nötigte unter Tiberius der Senat die Zinsleiher (foeneratores) ein Drittel ihres Kapitals in italischen Bodenwerten anzulegen,[14]) um ein weiteres Sinken der Güterpreise zu verhindern.

In dieser Zeit wirtschaftlichen Niedergangs war es eine dankenswerte Tat Columellas[15]), ziffernmässig seinen Landsleuten nachgewiesen zu haben, dass bei rationeller Bewirtschaftung und grossem Fleisse der Weinbau immer noch der ergiebigste Teil der Agrikultur sei. Selbst unter den ungünstigsten Voraussetzungen bringe doch das im Weinberge angelegte Kapital reichliche Zinsen ein. Julius Gracinus, der unter Caligula starb, hatte für ein Weinareal von 7 Morgen folgende Berechnung angestellt: 1) Ein tüchtiger Weinbergssklave (vinitor), der imstande ist 7 Morgen Weinland zu bewirtschaften, kostet 6000—8000 Sesterzen. 2) Der Preis für 7 Morgen

[9]) Varro I, 17. [10]) Sueton, Augustus 32. [11]) Sueton, Tiberius 8. [12]) Columella, praefatio. [13]) Sueton Augustus, 41. [14]) Tacitus, Ann. VI, 23. [15]) Columella, III, 3.

Rebland beträgt 7000 Sesterzen. 3) Für Weinstöcke, Weinpfähle und Gerätschaften sind 14,000 Sesterzen, also das Doppelte des Grund und Bodens, zu zahlen. Zu der Gesamtsumme von 29,000 Sesterzen kommen 6% Zinsen für die beiden Jahre, an welchen die Stöcke noch nichts getragen haben. Diese 3480 Sesterzen ergeben mit den 29,000 Sesterzen ein Kapital von 32,480 Sesterzen das zu 6% ausgeliehen 1950 Sesterzen einbringt. Der schlechteste Weinberg wirft aber 2100 Sesterzen ab, wenn man als niedrigsten Ertrag eines Morgen (iugerum) Weinlandes einen Culleus (0,52527 hl.) annimmt, der 300 Sesterzen kostet. Selbst unter den ungünstigsten Verhältnissen ist doch eine Mehreinnahme von 150 Sesterzen zu verzeichnen. Rechnet man nun aber auf den Morgen 1600 bis 2000 Senker, so gewinnt man aus dem Verkaufe von 10,000 Senkern — so viele Pflanzen werden mindestens angegangen sein — eine besondere Einnahme von 2000 Sesterzen, die mit dem Überschusse von 150 Sesterzen eine Gesamteinnahme von 2150 Sesterzen ergeben. Dabei kann aber, so meint Columella, sowohl die Zahl der Schnittlinge wie der Preis für dieselben weit höher angesetzt werden. Columella, der auf jeden Morgen zwischen den Reihen der Weinstöcke 20,000 Schnittlinge zu setzen pflegte, erhielt von den Weinbauern für 1000 Setzlinge 600 Sesterzen. Diesen mässigen Preis, sagt er, habe er angesetzt, um bei den Bauern die Lust Weinberge anzulegen zu wecken und ihnen zu zeigen, wie einträglich schon durch den Verkauf der Schnittlinge die Rebkultur sei. Bei dieser Berechnung muss uns zunächst auffallen, dass ein Sklave für ausreichend erachtet wird, den Weinberg zu bestellen. Gesetzt auch, dass er allein imstande war die laufenden Arbeiten wie Behackung, Schneitelung, Ablauben u. s. w. zu besorgen, so wird er mindestens zur Erntezeit die Hülfe mehrerer Taglöhner benötigt haben. Die Verköstigung dieser und des Weinbergssklaven selbst ist auch nicht in Anschlag gebracht. Es ist darauf hingewiesen, dass der Unterhalt dieser Arbeiter vielleicht aus den Kulturpflanzen — Getreide und Hülsenfrüchte — die zwischen den Reihen gezogen wurden, bestritten ward. Nimmt man noch den Wert des Mistes hinzu, der dem erschöpften Boden reichlich zugeführt werden musste, so waren die Kulturkosten doch beträchtlich höher als sie angegeben sind. Wenn Columella ebenso wie Grăcinus dieses zu berühren unterlassen hat, so ist der Grund wohl hierfür der, dass dadurch dem Besitzer bare Auslagen nicht erwuchsen, indem auch die Tagelöhner für ihre Dienste nicht einen Geldbetrag, sondern Naturalien erhielten. War die Rentabilität des Weinbaus schon in weniger günstigen Lagen unbestritten, so musste sie sich in fruchtbaren Gegenden noch wesentlich steigern. Um den Beweis zu bringen, dass durch Fleiss und Intelligenz ein Weingut in Italien ungewöhnlich hohe Beträge zu erzielen imstande sei, wird wiederholt auf die grossen Erfolge des Grammatikers Remmius Palaemon hingewiesen.[16]) Dieser hatte 10 Meilen von Nomentum entfernt für 600,000 Sesterzen ein Weingut gekauft, das unter dem letzten Besitzer im Werte sehr zurückgegangen war. Nach dem Rate eines gewissen Sthenelus, der sich als tüchtiger Winzer einen Namen gemacht hatte, wurden die Rebpflanzungen rigolt und andere Verbesserungen vorgenommen, so dass der neue Besitzer bereits nach 8 Jahren die Trauben am Stocke für 400,000 Sesterzen verkaufen konnte. Zwei Jahre später

---

[16]) Plinius XIV, 5.

ging das Gut für 2,400,000 Sesterzen, den vierfachen Ankaufspreis, in den Besitz des Philosophen Annäus Seneca über, der so reiche Ernten erzielte, dass er öfter von einem Jugerum 8 Cullei Wein erzielte. Solche günstigen Ergebnisse konnten allerdings nur möglich sein, wenn man auf die Gewinnung von Qualitätsweinen kein Gewicht legte. Columella selbst hat diese Kulturmethode getadelt, weil sie nicht nur die Güte des Weines beeinträchtige, sondern auch eine Erschöpfung der Weinstöcke zur Folge habe, die zu sehr getrieben zwar reiche Früchte hervorbringen, dann aber nicht mehr ertragsfähig sind.[17]) Wenn schon eine zu intensive Bewirtschaftung die Erträge der Weinberge vermindert, so gilt dies in noch höherem Grade von der mangelhaften Bebauung. Mehr als andere Kulturpflanzen verlangt der Weinstock eine sorgsame Pflege. Durch starkes Düngen und Lockerung des Bodens müssen ihm die Nährstoffe wieder zugeführt werden, die er in Menge dem Boden entnommen hat. Welche nachteilige Folgen eine ungenügende Bodenbearbeitung nach sich zog, zeigte der Rückgang des Setiners und besonders des köstlichen Caecuberweins, der in den Pappelbrüchen des amykleischen Meerbusens zwischen Fundi und Caieta gezogen wurde.[18])

Nur bedingt hat also Columella dem Weinbau einen befriedigenden Erfolg verheissen. Die ausführlichen Vorschriften, die er und die anderen landwirtschaftlichen Schriftsteller über die Behandlung des Weinstocks und des Mostes dem italischen Winzer gaben, sollten es diesem erleichtern, für seine mühevolle Arbeit den wohlverdienten Lohn zu ernten.

Der Boden und die Lage des Weinberges.[1])

Wenn man sich nach seinem Wunsche eine Gegend oder einen Himmelstrich zum Weinberge auswählen kann, so wird man sich mit Celsus für das Weinland entscheiden, welches nicht zu bindig und zu locker, doch mehr locker als bindig ist, das weder zu mager noch zu fett, doch fetter als mager ist, das nicht auf ebenem Felde und auch nicht auf einem Berge, sondern auf mässiger Anhöhe liegt, das nicht trocken und nicht sumpfig, wohl aber feucht ist, das keine Quelle, aber genügend Feuchtigkeit für die Wurzeln der Weinstöcke hat. Während dichter Boden den Regen nicht aufnimmt, der Luft den Zutritt verschliesst, bei grosser Hitze bricht und der Sonne das Eindringen bis zu den Wurzeln gestattet, dann sich aber wieder so fest schliesst, dass den Setzlingen die Lebensfähigkeit genommen wird, lässt lockeres Land wie ein Sieb den Regen widerstandslos durch und dörrt, dem Winde und der Sonne ausgesetzt, schnell aus. Schwerer Boden ist mühsam zu bearbeiten, leichter kann dagegen aller Anstrengung zum Trotze kaum zur Festigkeit gebracht werden. Auf fettem, fruchtbarem Erdreiche wachsen die Pflanzen zu üppig, in magerem zu schlecht. Ist der Boden zu nass, so ziehen die Weinstöcke zu viel Feuchtigkeit an,

[17]) Columella III, 3. [18]) Plinius XIV. [1]) Cato 34, 135, 151; Varro I, 6 u. 20; Vergil, G. II, 212; Col. III, 1, 11 u. 12; IV, 22; V, 5 de arb. 3 Plinius XVII, 19, 22, 25 u. 33; Palladius I, 5 u. 6; II, 13; Geoponica V, 1 u. 4; VII, 1

und die Wurzeln faulen, dagegen fehlt es in trockenem Lande den Pflanzen an Nahrung, sie gehen aus oder verkümmern zum wenigsten. Wie der menschliche Körper eine bestimmte Mischung von Wärme und Kälte, Nassem und Trockenem, Dichtem und Lockerem verlangt, so müssen auch beim Weinlande die entgegengesetzten Eigenschaften, wenn auch nicht in gleichen, so doch in bestimmten Verhältnissen verbunden sein. Wie die Feld- und Baumfrüchte, so schaudert auch die Rebe vor bitterer und salziger Feuchtigkeit zurück, die den Geschmack des Weines verdirbt und das Wachstum der Reben durch ihre schädlichen Wirkungen verhindert.

Unter den dem Weinstocke günstigen Bodenarten nahm die Pullerde (terra pulla) Kampaniens den ersten Platz ein. Diese noch heute im Rufe grosser Fruchtbarkeit stehende schwarze mürbe Erde besteht aus zersetztem vulkanischem Tuffe. Zur Bearbeitung des lockeren Erdreichs bedurfte es nur der Kraft des jungen Rindes oder des Esels, die vor leichte Pflüge gespannt wurden. Der Kiesel (silex) hält die Feuchtigkeit zurück, so dass auch bei der Hitze die Wurzeln nicht dürsten können. Doch muss er mit mässiger Erde bedeckt sein, weil sonst die an der Oberfläche liegenden Steine, die im Sommer heiss und im Winter kalt werden, den Reben leicht schaden können. Selbst harter Tuffstein (carbunculus) kann, in Stücke zerschlagen, das Wachstum des Weinholzes fördern. Die auf dem Lande ausgebreiteten Steine lösen sich durch Frost und Hitze auf, erfrischen dann die Wurzeln der Weinstöcke und behalten den Saft in sich. Kreidiger Boden (cretosa humus) ist dem Weinstocke zuträglich, der Töpferthon (argilla) und der rote Eisenthon (terra rubrica), in dem die Pflanzen nicht leicht Wurzel fassen können, ist ihm dagegen nachteilig. Während weisser Sand (ieiunus sabulo) nicht zu gebrauchen ist, kann schwarzer und rötlicher mit fetter Erde vermischt dem Weinbau dienstbar gemacht werden, wenn unter ihm Tuff oder süsser Thon liegt, die verhindern, dass die Feuchtigkeit zu schnell durchdringt.

Wie man bei der Anlage des Weinberges auf die Eigenschaften des Bodens das Augenmerk zu richten hat, so ist auch in Betracht zu ziehen, nach welcher Himmelsrichtung derselbe zu liegen kommt. Die Ansichten der Agrarschriftsteller gehen hierbei sehr auseinander. Saserna hielt die östlichste für die vorteilhafteste, demnächst die südliche, endlich die westliche. Tremellius Scrofa gibt der südlichen den Vorzug, ebenso Vergil, der gleich Palladius die Westlage verwirft, in der nur Sorten gedeihen, die den Thau lieben und deshalb länger behalten. Dass für kältere Gegenden die Südlage die beste sei, wird allgemein anerkannt, ebenso dass in heissen Gegenden die Weinberge nach Norden anzulegen sind, weil der Weinstock die Gluthitze des Südwestwindes (Africus) nicht ertragen kann. So vernichtete in Apulien der atabulus, der sich zur Zeit des Wintersolstitiums erhebt, an den Flüssen und in den Thälern Obstbäume und Weinstöcke, und in den bätischen Küstenstrichen des südwestlichen Spaniens schadeten der Süd- und Südostwind den Weinstöcken so, dass man sie lieber dem Nord- und dem Westwinde (aquilo und favonius) aussetzte. Der aquilo, die heutige Tramontana, der die Luft reinigt und sonniges Wetter bringt, sollte besonders das Wachstum der Reben fördern. Zur Zeit der Schneitelung war der subsolanus, der von Osten oder Südosten warmen Regen brachte, den Weinstöcken günstig. Mago, der für Afrika schrieb, war der Ansicht, dass die nach Norden

liegenden Weinberge höhere Erträge erzielten, dagegen die südliche Lage die beste Qualität liefere, während nach Demokrit bei nordöstlicher Richtung die Trauben am schmackhaftesten werden. Eine allgemein gültige Regel konnte nicht aufgestellt werden. Dass ausser der Bodenbeschaffenheit und der Lage des Weinbergs die Rebsorten ausschlaggebend seien, erkennen alle Agrarschriftsteller an. Die der Lage und Bodenart angemessensten Sorten auszuwählen, war die Sache des verständigen Winzers, der sich dieser wichtigen Arbeit mit Vorsicht und Sorgfalt unterziehen musste.

Auswahl des Satzes und Rebsorten.[1]

Zur Weinbereitung sind nach Columella Rebsorten auszusuchen, die stark treiben und viel Holz haben. Jenes vermehrt die Einkünfte des Besitzers, dieses sichert die Dauer des Satzes. Die besten Weinstöcke sind die, welche nicht allzu schnell ausschlagen und blühen, aber auch nicht zu spät reifen, unter Kälte, Hitze und Brand nicht leiden, durch den Regen nicht faulen und bei trockener Witterung nicht verdorren. Auch wenn diese Traubenarten nur mässig fruchtbar sind, so muss man sie doch zur Weinerzeugung anbauen, falls sie einen vorzüglichen Wein liefern. Ist dies nicht der Fall, so soll man lieber nur fruchtbare Sorten pflanzen, die durch reiche Erträge das auf sie verwandte Kapital gut verzinsen. Da die Rebe sich auf der für sie möglichst günstigen Stelle am vollkommensten entwickelt, so muss man zu erkunden suchen, welcher Boden und welcher Wärmegrad ihr besonders zusagt. So pflanzt man Reben, die Nebel und Reif ertragen können, in die Ebene, Stöcke, welche Trockenheit und Wind aushalten, auf die Hügel, für fettes und fruchtbares Land eignen sich nicht starktriebige Sorten, die man in mageren und dürren Boden verpflanzen muss. An feuchten Stellen kommen die Rebstöcke mit zarten Trauben nicht so fort wie die mit kleinen, dickhäutigen Beeren, die voll Kerne sind, während erstere für trockenen Boden sich wohl eignen. Noch mehr als der Boden ist das Klima bei der Auswahl des Satzes zu berücksichtigen. Warme Gegenden erfordern Stöcke mit zarten, grossen Trauben, in kalten und nebligen Landstrichen empfiehlt es sich neben Frühtrauben, die vor Eintritt der kalten Jahreszeit reif werden, auch Stöcke mit starken und harten Beeren anzupflanzen, die im Sommer blühen, aber bei Reif und Frost ebenso wie andere bei der Hitze die Reife erlangen. Sind die Weinberge öfter Hagelwetter ausgesetzt, so müssen Reben mit harten und breiten Blättern gepflanzt werden, die den Trauben Schutz gegen die Unbilden der Witterung gewähren können.

Die Vereinigung mehrerer Traubensorten in demselben Rebfelde, die trotz ihrer offenbaren Mängel noch in neuerer Zeit in Frankreich, Italien, Ungarn und selbst in einigen Teilen Deutschlands so allgemein war, dass für die gemischten Arten die Gesamtbezeichnung der Satz (le pant, le cep) verbreitet war;[2] wird von Columella lebhaft bekämpft. Mehrfache Gründe werden für die Absonderung der verschiedenen Rebsorten in getrennte Abteilungen vorgebracht. Da die Stöcke verschiedener Gattung

[1] Varro I, 8; Vergil G II 89 ff; Col. III, 1, 2, 20 u. 21; IV, 18, XII, 45. Plin. XIV, 4, 5 u. 8, XII, 35. Palladius III, 9. Geoponica V, 2. [2] von Babo, Der Weinbau, 1855, 2. Aufl. p. 73.

nicht zu gleicher Zeit blühen und reifen, so werden mit den Frühtrauben die noch unreifen Spättrauben sehr zum Schaden des Weines gelesen. Wartet man dagegen die Reife der Spättrauben ab, so gehen die Frühtrauben durch Regen und Wind verloren oder werden eine Beute der Vögel. Bei dem mangelhaften Verständnisse der Arbeiter aber wird eine sorgfältige Auslese der reifen Trauben nicht durchzuführen sein. Da bei der Vermischung der Traubensorten der Wein nicht haltbar ist, so muss der Winzer zu seinem Nachteile den Most sofort verkaufen, während er einen weit höheren Preis erzielen würde, wenn der Wein wenigstens bis zum Sommer liegen könnte. Da ferner die gleichen Rebsorten auch eine gleichartige Behandlung im Rebschnitte erfordern, so ist es für den Winzer eine erhebliche Erleichterung, die Reben derselben Art, die beim gemischten Satze im ganzen Weinberge zerstreut stehen, an einem Orte vereinigt zu haben. Da das Schneiteln zu einer Zeit in Angriff genommen wird, wo der Stock noch ohne Blätter ist, so würde überdies nur bei einer Scheidung der Sorten der Satz sicher zu erkennen sein. Schliesslich erzielt man auch bei getrennten Abteilungen für die verschiedenen Traubenarten Ersparnis an Zeit und Kosten. Da die gesamte Ernte nicht innerhalb weniger Tage eingeheimst werden muss, sondern die Lese in einzelnen Abschnitten erfolgen kann, so vermag der Besitzer des Weinberges mit einer kleinen Zahl Arbeiter auszukommen, ein nicht zu unterschätzender Vorteil bei dem Mangel an geeigneten Arbeitskräften. Von dem verhältnismässig hohen Standpunkte des römischen Weinbaues legt diese Ausscheidung der Traubensorten Zeugnis ab. In der neueren Zeit begann man zuerst in den besseren Gegenden der nördlichen Weinzone die Zweckmässigkeit dieses Verfahrens einzusehen. Da in dem kälteren Klima, das dem Weinbau weniger günstig ist, manche Trauben die erforderliche Reife nicht erreichten, so machte sich hier am ehesten das Bedürfnis geltend, eine Auswahl der Rebsorten zu treffen. Wie unsere Weinbauern sich nur mit Widerstreben von der Zweckmässigkeit des reinen Satzes überzeugen liessen, so fand dieser auch bei den römischen Winzern durchaus nicht allgemeine Anerkennung. Für den Fall, dass die Scheidung der Rebsorten nicht durchgeführt werden sollte, empfiehlt Columella wenigstens Trauben von ähnlichem Geschmacke und annähernd gleichzeitiger Reife zusammenzusetzen. Die Nachteile des gemischten Satzes konnten somit auf ein Mindermass beschränkt werden.

Wurde die Mischung mehrerer Traubensorten in ein und demselben Rebstücke als unzweckmässig verworfen, so hielt man es dagegen für vorteilhaft, auf demselben Weingute mehrere Abteilungen verschiedenartiger Rebgattungen zu besitzen, um nicht bei ungünstiger Witterung eine völlige Missernte zu erleiden. Enthielt der Weinberg nur Stöcke, die der Feuchtigkeit bedürfen, so konnte bei anhaltender Trockenheit ein günstiger Ertrag nicht erwartet werden, und umgekehrt mussten bei anhaltendem Regenwetter Weinstöcke, die Trockenheit verlangen, ernstlich gefährdet sein. Waren dagegen mehrere Rebsorten angebaut, so brauchte man nicht bei dauernder Hitze oder Kälte, Feuchtigkeit oder Trockenheit für das gesamte Jahreswachstum in Besorgnis zu sein. Beschränkung wurde aber auch hier eindringlich angeraten. Auf nicht zu umfangreichen Weingütern genügte es vier bis fünf Sorten anzupflanzen, die, wie die Erfahrung lehrte, sich für die Gegend besonders eigneten. Nicht nur praktische Gründe sprachen dafür, die einzelnen Felder (horti) durch schmale und breite Wege (decumani und cardines) zu scheiden, die nach den Himmelsrichtungen limitiert waren ebenso wie die Getreidefluren, die Stadt und das templum. Die von

geradlinigen Wegen durchnittenen wohlgepflegten Rebpflanzungeu gewährten auch einen angenehmen Anblick, so dass der vorübergehende Wanderer mit Wohlgefallen erkennen musste, dass die Hand eines ordnungliebenden Herrn den Weinberg regiert. Da die Auswahl der Reben zu den schwierigsten Geschäften beim Weinbau gehört, so sollte der Gutsherr selbst sich dieser Arbeit unterziehen und sie nicht einem unerfahrenen Arbeiter anvertrauen. Nicht jede Jahreszeit eignet sich zur Beurteilung der Rebpflanzen. Wenn die Ähnlichkeit der Farbe, des Stammes und der Zweige eine Unterscheidung erschwert, so muss man warten, bis die Blätter und die reifen Früchte den Unterschied erkennen lassen.

Die Zahl der Rebsorten, von denen bereits Mago einige namhaft macht, war durch die entwickelte Rebenkultur so gross geworden, das Vergil sagen konnte, es sei nicht schwieriger, die Sandkörner der libyschen Wüste, die vom Winde aufgeweht werden, zu zählen, als die Zahl der edlen Weine anzuführen, die der Götter Huld dem Menschen gegeben habe. Zwar glaubte Demokrit alle in Griechenland vorkommenden Weine zu kennen, aber Plinius hielt ein solches Unterfangen für unmöglich. In seinen Angaben beschränkte sich dieser daher auf die berühmtesten oder verbreitetsten der achtzig ihm bekannten Traubenarten, von denen zwei Drittel auf Italien kamen. Nicht allein schien es ihm sehr schwierig, die Namen der Arten festzustellen da häufig ein und derselbe Weinstock in verschiedenen Gegenden verschieden benannt wird, und es vorkommt, dass schon beim Nachbarvolke die Bezeichnung eine andere ist, sondern auch der Weinstock hängt so eng mit dem Boden und dem Klima zusammen, dass eine edle Traubensorte, die im heimatlichen Boden köstlichen Wein lieferte, unter einen anderen Himmelstrich versetzt, ihre Natur so veränderte, dass der nun erzielte geringe Trank die edle Abkunft nicht mehr erkennen liess. Nur auf bestimmtem Boden und unter bestimmten Voraussetzungen reifte die von den tauromenitanischen Hügeln stammende Traube zum edlen „eugeneischen" in den Albanerbergen.

Die allobrogische Traube, vitis Allobrogica, hatte nur in der Heimat den ihr eigenen Geschmack, der sie zu den besten Weinen erhob, verpflanzt änderte sie sich ebenso wie die rhätische, v. raetica, doch ersetzte sie dann durch Fruchtbarkeit, was sie an Güte verlor. Während die verpflanzte allobrogische Traube sich auch für kalte Gegenden eignete, gedieh die rhätische nur in gemässigtem, die eugeneische nur in warmem Klima.

Nach dem Vorgange des Celsus teilte Columella die Reben in drei Klassen ein. Von den Weinen ersten Ranges, primae notae, führt er drei Hauptsorten an, die in Italien einheimisch und ihm eigentümlich waren. 1. Die schon von Cato erwähnte amineische Traube, aminea vitis, die in Italien vornehmlich an Bäumen gezogen wurde. Ihre Beeren reiften am frühesten, faulten aber auch leicht. Ihr Wein übertraf den aller anderen an Wohlgeschmack. Man unterschied fünf verschiedene Arten: Die echte kleinere, germana minor, die echte grössere, germana maior, die grössere und die kleinere Zwillingstraube, gemella maior et minor, so genannt, weil stets zwei Trauben neben einander standen, schliesslich die wollige, lanata, die ihren Namen von den dicken Blättern führte. 2. Die nomentanische Traube, v. Nomentana, mit rötlichem Holze und kleinen Beeren, die bei grosser Hitze leicht vertrockneten, so dass diese, die amineische an Fruchtbarkeit übertreffende Traube, sich besser für kühle und feuchte Gegenden eignete, zumal sie Regen und Wind vertragen konnte. 3. Die apianische Traube, v. apiana, ein Muskateller, dessen frühreifende Beeren mit Vorliebe

von den Bienen (apis) angegangen wurden, daher der Name „Bienenwein". Auch bei dieser Traube unterschied man zwei bis drei Sorten mit glatten oder wolligen Blättern. Sämtliche Sorten reiften frühe und lieferten guten Wein, der anfangs süss, im Alter herb wurde. Reichlich genossen war er für Kopf und Nerven nachteilig. Die besonders in Etrurien gezogene apianische Traube wurde vielfach auch zu Rosinenwein, passum, benutzt. Zu diesen erstklassigen italischen Reben kamen die bereits erwähnten ausseritalischen, die eugeneische (Gutedel), die allobrogische und die rhätische, welche schon Cato kannte und die von Vergil nur der Falerner Rebe nachgestellt wird.

Unter den Reben zweiten Ranges, secundae notae, war rühmlich bekannt die Königstraube, v. basilica. Von der besonders bei Dyrrhachium gern gezogenen Traube unterschied man zwei Sorten, eine mit länglichen, eine andere mit kleinen runden Beeren, die in Spanien coccolobis hiess. Sie kamen beide den besten Arten an Güte nahe, lieferten einen haltbaren Wein und übertrafen die vorhergenannten Rebsorten an Fruchtbarkeit und Widerstandsfähigkeit. Nicht ganz so angesehen waren die biturigische, v. Bituriga, die visulla, welche anspruchsvoll in Beziehung auf den Boden, an den Sabinerbergen besonders gut gedieh, die albuelis und die argitis (von ἀργός weiss), welche weisse Trauben trugen. Da die albuelis in der Höhe der Bäume die meisten Trauben ansetzte, so wurde sie mit der visulla, die an den untersten Ästen der Bäume am reichsten Früchte trug, zusammengepflanzt, wodurch man eine grosse Ernte erzielte. Bemerkenswert war auch die helvola vitis, welche die Mitte zwischen den schwarzen und purpurfarbenen hielt. Ihr Wein hatte eine gelblichrothe Farbe. Da diese Trauben niemals von gleicher Farbe waren, sondern sich alle möglichen Schattierungen unter ihnen befanden, so wurden sie auch varianae, vielfarbige genannt. Die schwärzeren Trauben wurden wegen ihres reicheren Ertrages, die helleren wegen des schmackhafteren Weines bevorzugt. Je weniger Trauben der Stock trug, um so vorzüglicher wurde der Most.

Die griechischen Reben, besonders die von Chios und Thasos, hatten sich mehr oder weniger eingebürgert, jedoch waren sie niemals ganz heimisch geworden. Zwar stand die griechische Rebe der amineischen an Güte nicht nach, doch waren die Trauben meist klein, die Beeren zart, so dass der Anbau derselben nur auf fettem Boden wahrhaft lohnend war. Zu ihnen gehörte ausser der eigentlich aus Ägypten stammenden mareotischen, v. Mareotica, die wegen der Nähe Alexandriens auch die alexandrinische hiess, die thasische, v. Thasia, die rhodische, v. Rhodia, die psithische, v. psithia u. a., die amethystus (ἀμέθυστος), von den Römern v. inerticula genannt, welche einen guten, auch im Alter nicht berauschenden Wein lieferte, und die zu Columellas Zeit erst neu eingeführte dracontios, welche an Fruchtbarkeit der Königstraube gleichkam, und deren Wein wegen seiner Stärke mit dem amineischen den Vergleich aushielt.

Zu den Traubensorten der dritten Klasse, tertiae notae, die sich zwar durch reichen Ertrag auszeichneten, aber nur mittelmässigen Wein lieferten, gehörte die helvenacische, v. helvenacia. Von den drei Arten dieses Weinstocks, dessen Trauben blassrot oder gelblich waren, hiess bei den Galliern die kleinbeerige, emarcus. Diese Rebe, die Trockenheit und Kälte ertrug und besser als andere Sorten auch auf magerem Boden fortkam und von allen Weinstöcken allein nicht vom Brande zu leiden hatte, gedieh in Italien nicht besonders. Die v. spionia lieferte grosse, nicht sehr zahl-

reiche Trauben und guten Most, sie ertrug Hitze, Nebel und Regen. Am meisten wuchs sie in der Umgegend von Ravenna. Am bekanntesten von diesen war die murgentinische Rebe, v. Murgentina, die nach Murgantia, einer Binnenstadt Siziliens benannt war, von wo sie wahrscheinlich Cato eingeführt hatte. Am Vesuv und in der Umgegend von Clusium vielfach angepflanzt, lieferte sie mostreiche Trauben, deren Wein nach zehn Jahren am schmackhaftesten war. Namhafte Reben waren noch die vitis oleaginea, die v. venucula oder venuncula, auch scirpula, stacula (oder scapula) und Numisiana (nach der gens Numisia, genannt. Die schwarztraubige vitis Fregellana, die vitis horconia in Campanien, die vitis Albana am Albanergebirge südlich von Rom, die vitis arcelaca, deren grössere Sorte zu den fruchtbarsten Arten gehörte, die vitis fereola und vitis irtiola, die beide zu Columellas Zeit erst bekannt geworden waren, so dass über die Qualität des Weines dieser fruchtbaren Stöcke ein endgültiges Urteil noch nicht gefällt werden konnte.

Ausser diesen über weitere Gebiete verbreiteten Rebsorten gab es noch Traubenarten, die auf gewisse Gegenden beschränkt vorzüglichen Wein oder einen reichen Ertrag lieferten. Ihnen allen voran stand die edle Falerner Rebe, v. Falerna, die durch sorgfältige Kultur zu ihrer Höhe gebracht war. Keine Gegend Italiens war berühmter wegen ihres Weines als der faustianische Distrikt im Falerner Gebiete, der nördlich vom Volturnus sechs Meilen östlich von Sinuessa lag. Man unterschied dem Geschmacke nach herben, süssen und leichten (vinum austerum, dulce, tenue), der Farbe nach schwarzen und gelben (nigrum, fuscum) und nach der Lage vinum Caucinum, der auf den Hügeln, v. Faustianum, der in mittlerer Höhe, und vinum Falernum im engeren Sinne, der am Fusse der Berge wuchs. Da die am Joche gezogene Rebe sehr empfindlich war, so fanden sich grosse Unterschiede unter den einzelnen Jahrgängen. Abgelagert sollte er zwischen dem zehnten und zwanzigsten Jahre am besten sein, seinen Höhepunkt aber im fünfzehnten Jahre erreichen, doch gehen die Ansichten hier auseinander. Weit ältere Jahrgänge werden wiederholt gepriesen, indessen glaubte man, dass diese erhitzenden, in das Blut gehenden Weine der Gesundheit nicht zuträglich seien. Da eine starke Nachfrage nach Falerner Wein war, so wurden auf Kosten der Qualität die Reben erschöpft, so dass Plinius über den Rückgang dieses berühmten italischen Weines klagt, der auch schon gefälscht in den Handel kam.

Zu den Rebsorten, die in der Kaiserzeit bereits an Ansehen verloren hatten, gehörte die vitis Caecuba, die in den Pappelpflanzungen zwischen Fundi und Caieta als Baumrebe gezogen wurde. Durch die Nachlässigkeit der Weinbauern nicht nur war die Kultur dieses Rebstockes zurückgegangen, sondern vornehmlich auch durch einen Graben, den Nero vom Avernersee bis Ostia ziehen liess. Bei den Etruskern waren einheimisch die vitis Tudernis, nach der Stadt Tuder in Umbrien benannt, und die vitis Florentia. Bei Arretium wurden gezogen die vitis talpona, deren schwarze Trauben weissen Most gaben, die etesiaca vitis, deren Wein um so besser wurde, je reicher der Stock trug, dessen Tragfähigkeit sich aber durch Überfülle erschöpfte, und die aus verschiedenen Samengattungen erzeugte vitis consemina, deren schwarze, vierzehn Tage später als alle anderen Sorten reifenden Trauben zum Verspeisen vorzüglich, zur Weinbereitung untauglich waren. Ihre Blätter wurden, wie die der wilden Rebe, im Herbste purpurot. Bei Amiternum im Sabinerlande waren die v. pumula und v. bannana zu Hause, ausschliesslich den Laurentiern und

Sabinern war die vitis vinaciola bekannt, die ihren Namen von den kleinen Kernen trug. Pisa besass die vitis pariana, Mutina die vitis Perusinia mit schwarzen Beeren, deren Wein nach vier Jahren weiss wurde. Als besonders bemerkenswert erwähnt Plinius, dass in dieser Gegend eine Rebe angepflanzt war, die, weil sie sich mit der Sonne drehte, streptis (στρέφω) hiess. Die vitis capnios (κάπνιος) mit dunkeln, rauchfarbigen Trauben, die buconiates und die tharrupia wurden auf den thurinischen Hügeln nicht eher gelesen, als bis der Frost eingetreten war. Während die vitis Gallica in Italien Anerkennung fand, pflanzte man jenseits der Alpen die vitis Picena an. Wegen der Schmackhaftigkeit ihrer Trauben wurde die aus Afrika eingeführte vitis Libyca in der Nähe der Städte gezogen.

Zu den Rebsorten, deren Kultur nicht auf bestimmte Gegenden beschränkt war, und die sich durch gewisse Eigenschaften vor anderen Arten hervortaten, gehörten vor allem die vitis duracina, deren schwarze und weisse Trauben so haltbar waren, dass sie, ohne der schützenden Hülle eines Glasgefässes zu bedürfen, auch in der kalten Jahreszeit an dem Stocke gelassen werden konnten, so dass sie vorzüglich sich zu Tafeltrauben eigneten. Die gleichen Eigenschaften, aber sehr süsse Trauben, besass die vitis ambrosia. Besonders üppig trugen die vitis columbina, der Taubenstock, und die vitis purpurea, auch wegen der reichen, strotzenden Traubenfülle bimammia, bumasta und bumamma genannt. Die wohlschmeckenden, grossen und saftigen Trauben gediehen am besten an warmen Wänden. Die ebenfalls sehr reichlich tragende vitis tripedanea sollte ihren Namen von den drei Fuss langen Trauben führen. Die vitis uncialis trug Beeren, die eine Unze wogen und einen guten Tischwein lieferten. Merkwürdig war eine Traubenart, an deren grossen Beeren sich ebenso angenehm schmeckende kleine ansetzten, sie führte daher den Namen leptorhax (λεπτόραξ), bei einer anderen Art, vitis stephanites, Kranzstock, zeigte sich das seltene Naturspiel, dass das Laub durch die Traube hindurchlief, so dass die Beeren wie bekränzt aussahen, sie gehörte ebenso wie die vitis picina, Pechtraube, die schwärzeste aller bekannten Arten, zu den guten Tafeltrauben. Wegen ihres schönen Aussehens wurde die verlockende vitis forensis, Markttraube, vorzugsweise zum Verkaufe ausgeboten, alle grau aussehenden Arten dagegen, wie die vitis cinerea, die Aschentraube, vitis asinusca, Eselstraube, und die vitis rabuscula, graue Traube, wurden gering geschätzt. Die vitis orthampelos (ὀρθάμπελος), deren gerader Stamm keiner Stütze bedurfte, und die vitis dactylis, die nur fingerdick wurde und sehr lange Beeren hatte, mögen noch erwähnt werden. Zur Zeit des Plinius wurde in Alba Helvia ein Weinstock gefunden, der in einem Tage abblühte und daher den Unbilden der Witterung nur wenig ausgesetzt war. Dieses Vorzuges wegen wurde er alsbald in der ganzen narbonnensischen Provinz angepflanzt.

Die Fortpflanzungsarten des Weinstockes.

Die natürliche Wiedererzeugung der Rebe, wie der Pflanzen überhaupt, geschieht durch Samen. Da diese Fortpflanzungsart sehr langwierig ist, so zieht man die durch Schnittlinge, durch Einsenken und Absenken vor. Alle Fortpflanzungsarten waren den Römern schon bekannt.

1. Die Fortpflanzung durch Blindreben (novelli palmites, surculi) oder daraus erzogener Wurzelreben. Ein Schnittling oder eine Blindrebe ist ein neuer Zweig, der

aus dem Schusse des letzten Jahres herauswächst. Er heisst Hammerrebe (malleolus), weil er mit dem, was von dem Zweige des vorigen Jahres abgeschnitten wird, die Gestalt eines Hammers hat. Die Blindrebe ist nur einem fruchtbaren Stamme zu entnehmen, dessen sämtliche Zweige reiche Trauben tragen, aus dessen Augen viele Schösslinge und Früchte hervorspriessen, dessen hartes Holz sogar Tragschossen mit einigen Trauben hat, und bei dem auch die Nebenschösslinge nicht unfruchtbar sind. Von einem so fruchtbaren Weinstocke schneidet man die Blindreben ab in der Zeit, wenn der Wein beschnitten wird. Da die aus der Erde kommenden Säfte durch das Mark des Stammes in die Höhe dringen, so sind, abgesehen von den Schenkeln nahe der Wurzel, die stärksten Schösslinge an den äussersten Enden des Weinstockes zu finden. Weil diese Rebenschossen ihre grosse Fruchtbarkeit nur dem Stande am Weinstocke zu verdanken haben, so sind nicht sie als Ableger zu wählen, sondern die Ranken, welche von dem unfruchtbarsten Teile des Stockes, seiner Mitte kommen. Schösslinge, welche an dieser ungünstigsten Stelle zahlreiche Trauben liefern, müssen besonders fruchtbar sein und empfehlen sich daher vornehmlich zur Fortpflanzung. Ein solcher Schnittling, der eine schlechtere Lage mit einer besseren vertauscht, giebt die Gewähr, dass er nicht entartet, da ihm nun bessere Nahrungssäfte als zuvor zugeführt werden. Nächst den Schnittlingen aus der Mitte des Stocks, oder wie die Bauern sagten, aus der Lende (e lumbis) empfiehlt es sich, solche aus den Achseln (ab humeris) zu nehmen, am wenigsten tauglich sind Blindreben vom Fusse (a pede) oder vom Scheitel (a capite), weil sie durch die Fülle des Saftes einen zu üppigen Wuchs haben. Stets aber hat der Landwirt darauf zu achten, dass der Schnittling viele Trauben gehabt hat, dass es nicht ein Rebenschoss mit blossem Laube (pampinarius) ist. Diese aus dem dicken, alten Holze entsprossene Wasserranke kann unmöglich Früchte tragen, wenn sie an dem Stocke, aus dem sie gewachsen ist, unfruchtbar war. Columella widerrät dringend, solches Rebholz (sarmentum) zu verpflanzen, selbst wenn es der besten Stelle des Weinstockes entnommen wäre. Schösslinge, die aus dem hartem Stamme gewachsen sind, und im folgenden Jahre Früchte getragen haben, können wohl als Ableger genommen werden, da in ihnen noch die befruchtende Kraft des Mutterstammes (mater) vorhanden ist. Dagegen sind solche, die noch nicht durch Früchte den Beweis ihrer Fruchtbarkeit gegeben haben, weder zum Pflanzen noch zum Pfropfen zu empfehlen. Wie Vergil zur Aussaat der Feldfrüchte die grössten Körner verlangt, da „nach des Schicksals Gesetze alle Dinge von der Vollkommenheit Höhe herabstürzen", so sind die fruchtbarsten Tragschossen auszuwählen, weil bei der Pflanzung erfahrungsmässig die Fruchtbarkeit des Mutterstammes sogar nachlässt. Wieviel von dem Weinholze einzulegen ist, kann ohne weiteres nicht gesagt werden. Manche Schriftsteller wollen, dass der Rebenschoss, sowie er von dem Mutterstocke kommt, ganz eingepflanzt werde. Da aber der äusserste Teil eines Zweiges, den die Landleute Pfeil (sagitta) nennen, weil er einem Geschosse ähnlich mit dünner Spitze weit vom Mutterstamme ab hervorschiesst, Früchte nicht hervorbringt, so haben ihn schon die alten Landwirte als wenig brauchbar verworfen. Wenn diese aber rieten, den Schnittling mit dem daran stehen gebliebenen alten Holze einzupflanzen, so haben die Weingärtner der späteren Zeit dieses Verfahren entschieden missbilligt, weil das alte Holz, sobald es mit Erde bedeckt ist, schnell verfault und die zunächst stehenden zarten Wurzeln angreift, so dass dann auch der obere Teil der Pflanze verdorrt. Man schnitt deshalb das alte Holz weg

und pflanzte so die Schossrebe mit dem Köpfchen in die Erde. Die Länge des Schnittlings richtete sich nach der Zahl der Augen; war dieselbe gross, so wurde er kurz geschnitten, war sie klein, so sollte er ziemlich lang sein. Im allgemeinen variierte die Länge zwischen einem Fusse und einem Dodrans ($^3/_4$ Fuss). Ein kürzerer Schnittling würde im Sommer nicht genug Saft haben, weil er nur unter der Oberfläche der Erde liegt, ein längerer würde dagegen nur schwer aus der Erde kommen, weil er zu tief liegt, wenn er gross geworden ist. In bergigen Gegenden, wo sich die Erde leicht senkt, durfte der Schnittling einen Fuss und eine Hand breit (palmipedalis) lang sein, während in feuchtem Boden er nicht viel länger als ein halber Fuss zu sein brauchte. Ein solcher Schnittling hiess trigemmis, weil, wie Columella sagt, derselbe abgesehen von den vielen Augen an der Stelle, wo er vom Mutterstamme abgeschnitten ist, an dem dicksten Ende drei Glieder und drei Augen hat. Während in den Provinzen die Schnittlinge sofort in den Weinberg (vinea) verpflanzt wurden, hatte man in Italien Rebschulen (seminaria), in denen Würzlinge (viviradices) gezogen wurden, die, in den Weingarten verpflanzt, widerstandsfähiger gegen die Witterung waren und, da sie schneller wuchsen, auch schneller tragfähig wurden.

Eine zweite Fortpflanzungsart war das Rebengesenk (mergus). Brombeeren, Epheu und andere rankende Sträucher vermehren sich durch Luftwurzeln, die aus ihren Ranken sich im Boden festklammern und diesen schädlichen Gewächsen eine ungeheuere Ausdehnung gewähren würden, wenn nicht die Hand des Gärtners ihrer übergrossen Vermehrung Einhalt geböte. Die Erkenntnis dieser Thatsache brachte den einsichtigen Landwirt auf den Gedanken, Nutzpflanzen, wie Obstbäume und Weinstöcke auf dieselbe, doch künstlich herbeigeführte Art zu vermehren. Bei dem Weinstocke geschah dies nach Columella auf zwei verschiedene Arten: Durch das Einsenken einzelner Zweige und durch das Niederlegen ganzer Stöcke. War im Weinberge eine Lücke entstanden, so zog der Weingärtner von einem in der Nähe stehenden Stocke von erprobter Fruchtbarkeit eine lange Rebe nach dem Boden, grub sie dort flach in die Erde ein und liess das äussere Ende an einem Pfahle emporranken. Aus dieser eingegrabenen Rebe entwickelten sich Schösslinge, welche sofort an Pfähle gebunden wurden. Nach einem Jahre wurde ein Kerbschnitt in den noch mit dem Mutterstocke zusammenhängenden Teil der Rebe gemacht, damit die jungen Schösslinge sich gewöhnten, nicht alle Kraft nur dem Hauptstamme zu entnehmen, sondern selbstständig Wurzel schlugen. Im zweiten Jahre wurde die Verbindungsrebe vollständig von dem Stamme getrennt, ihr unteres Ende ward tief in die Erde gelegt, damit dasselbe dort Wurzel fasste und keine Schösslinge nach öben trieb. Das gleiche Verfahren dehnte man zuweilen auf den ganzen Stock aus, der bis zum untersten Wurzelkranze gespalten nach allen Richtungen auseinander gebreitet und in die Erde gesenkt wurde. Columella rät, den Senker in der Zeit vom 15. Oktober bis zum 13. November zu beschneiden, damit sich seine Wurzeln stärken. Im Frühlinge, wenn die Zweige bereits anfangen Augen anzusetzen, wird er, der Nahrung des Mutterstocks beraubt, kraftlos. Haben sich nicht genügend Wurzeln gebildet, so verschiebt man das Abschneiden auf das dritte Jahr und versetzt den Senker erst im vierten Jahre. Waren die Absenker nicht dazu bestimmt, den Rebenbestand der eigenen älteren Weinanlagen zu ergänzen, sondern sollten sie dem Verkaufe dienen, so hielt man es für das vorteilhafteste, sie gleich in Körbe (quali) oder irdene Gefässe (vasa fictilia), die mit Erde gefüllt waren, zu ziehen, in

denen sie dann weiter geschafft wurden, ohne dass es einer Umpflanzung bedurfte. Wenn auch die durch Absenken gezogenen Rebstöcke frühzeitig Erträge brachten, so galten sie doch nicht als so ausdauernd wie die aus Schnittlingen gezogenen.

Die Fortpflanzung durch Pfeilreiser (sagittae) und Fusslinge kam kaum in Betracht. Die aus den sehr saftigen äussersten Spitzen des Weinstockes gezogenen Reben sterben bald ab und liefern nur kleine Trauben, auch die Fusslinge stehen den Schnittlingen vom Mittelstocke erheblich im Werte nach, wenn sie auch leicht angehen, weil sie nur von einem Ansatze (calx) oder dem Fusse (perna) alten Holzes abgeschnitten sind.

Das Pfropfen.[1]

Unter Pfropfung (insitio) des Weinstocks versteht man die Übertragung eines edlen Reises auf einen anderen Rebstamm, um diesen zu veredlen. Wenn auch Julius Atticus meinte, die beste Zeit zum Pfropfen (tempus inserendi) seien die Monate vom 1. November bis zum 1. Juni, so konnte man ihm vielleicht in Bezug auf andere Bäume recht geben, beim Weinstocke, der keine Kälte beim Schnitte vertragen kann, aber war der Winter zum Pfropfen unbedingt zu verwerfen. Gedieh auch zuweilen ein im Winter gepfropfter Stamm, so war dies eine Ausnahme, nicht die Regel; in der Landwirtschaft aber muss man sich an allgemein gültige Regeln halten. Unstreitig war auch für Italien die beste Zeit der Frühling, wo alles in der Natur in stillem Wachsen und Blühen spriesst, die Säfte der Pflanzen steigen, und die Knospen bereit sind sich zu erschliessen. An milden, ruhigen Tagen bei zunehmendem Monde zwischen den Kalenden des März und des April wählte man die fruchtbarsten, starken Schossreben edler Sorten mit vielen Augen und festem Marke aus. Drei Tage, bevor sie verwendet werden sollten, schnitt man am besten von der Ostseite des Stammes und zwar vornehmlich von der Spitze, die den meisten Saft enthält, die Schossen ab und liess sie liegen, damit der überflüssige Saft herauslaufen sollte. Dann verkürzte man sie auf das richtige Mass von zwei bis drei Augen. Den Stamm oder Ast, welchen man pfropfen wollte, schnitt oder sägte man ebenfalls drei Tage früher ab. Stamm und Reis sollten nur mit einem scharfen Messer geschnitten werden, damit die Schnittfläche glatt war, und die Rinde nicht versehrt wurde. Binsen, geteilte Weiden oder Bastbänder musste man zur Hand haben.

Am meisten üblich war das Pfropfen in den Spalt (fissura). Zu diesem Zwecke wurde in der Mitte des abgesägten Stammes vorsichtig durch das Mark hindurch ein drei Finger tiefer Spalt gemacht, der mit einem Keile (cuneus) aus Knochen oder Eisen auseinander gehalten wurde. Ratsam war die Stelle zum Pfropfen so zu wählen, dass vier Finger unterhalb der Schnittfläche ein Knoten des Weinstockes sass, welcher das allzu tiefe Eindringen des Keiles und damit ein Aufreissen des Stockes verhinderte. Aus demselben Grunde war es gut, in der gleichen Entfernung ein festes Band um den Stamm zu schlingen. Alsdann fasste der Winzer das fehlerlose, mit glattem Messer keilförmig zugeschnittene fingerdicke Reis, dessen Mark nicht verletzt sein durfte, und setzte es mit beiden Händen an die Stelle des Keiles ein, so dass Holz auf Holz und Rinde auf Rinde kam. Wenn das Reis vorher in Wasser getaucht war,

[1]) Cato 40 u. 41; Varro I, 41; Col. III, 9; IV, 24 u. 29; V, 11; Plin. XVII, 24, 25, 26 u. 37.

und der Spalt die richtige Grösse hatte, so war dies eine leichte Arbeit. War dagegen der Spalt zu weit, so fand das Reis keinen festen Stand, war er aber zu eng, so wurde es wieder herausgepresst. Unterhalb des Spaltes mussten einige Schnitte in den Stamm gemacht werden, damit der überflüssige Saft Gelegenheit zum Abfliessen hatte und nicht das Reis erstickte. Die gepfropfte Stelle wurde in alter Zeit mit einem zähen Gemengsel aus Sand, Kuhmist, Theer oder Kreide bestrichen, später begnügte man sich mit einer Mischung von Spreu und Lehm. Gegen Kälte und Regen schützte man den Schnitt durch Rasen und Moos, welches mit weichem Bande festgebunden war. Jedenfalls musste das Pfropfreis zwei Finger breit über den Verband noch herausstehen. Wenn es die Beschaffenheit des Stockes erlaubte, veredelte man gern nahe am Boden. Alsdann war es nötig erst den Stock zu räumen, alle hervorsprossenden Wurzeln, Schösslinge und Blätter zu entfernen, und nach geschehener Pfropfung Stamm und Edelreis bis an die Spitze mit Erde zu behäufen. Was aus dem Pfropfreise emporschoss, wurde aufgebunden und im Herbste beschnitten. Bei der grossen Fruchtbarkeit des Weinstockes war es möglich in kurzer Zeit viele Weinpflanzen zu erhalten. Ein emsiger Winzer wie Columella pfropfte in zwei Jahren auf dem ceretanischen Weingute des Silvinus zwei Morgen mit einer frühreifenden spanischen Sorte.

Eine andere Methode war das Pfropfen mit dem Bohrer (terebra). In den Stock, welcher veredelt werden sollte, wurde nach dem Marke zu ein fast senkrechtes Loch (foramen) gebohrt, alsdann eine Ranke (tradux) von einem in der Nähe befindlichen edlen Stocke herübergezogen und in das Loch gesteckt. Fehlte eine solche Leitranke, so schnitt man ein geeignetes Edelreis zwei Fuss lang ab, schabte vorsichtig an dem unteren Ende mit glattem Messer, um die Schale zu verdünnen, steckte es in das Bohrloch, verschmierte es mit nassem Lehm (lutum) und verband es mit Bast. Das Bestreichen mit Lehm war bei den Ranken, die noch mit dem alten Stamme zusammenhingen, unnötig. Das Bohren (terebratio) ist nach Columella die sicherste Veredlungsart, denn jedes Edelreis schlägt, wenn nicht im ersten, so doch im zweiten Frühjahre aus und kann dann von dem Mutterstocke getrennt werden. Waren Reis und Stamm verwachsen, so entfernte man den Verband, damit die junge Rebe auch in die Dicke wachsen konnte, der oberhalb des eingewachsenen Senkers stehen gebliebene Teil des alten Rebstocks wurde selbstverständlich abgeschnitten. Die Alten bedienten sich eines unpraktischen Bohrers, der den Stamm allzu sehr erhitzte (perurere) und Bohrmehl (scobis von scabere schaben) erzeugte, welches die Vereinigung von Reis und Stamm erschwerte. Columella erfand den sogenannten gallischen Bohrer, der kein Mehl, sondern Späne (ramentum von radere) im Holze machte, die leicht zu entfernen waren, so dass Reis und Stamm sich ungehindert verbinden konnten.

Standen zwei Rebsorten, eine edle und eine gemeine Sorte, nahe bei einander, so nahm man von jeder eine Rebe, schabte die entgegengesetzten Seiten ab, brachte Mark auf Mark und band sie zum gemeinsamen Verwachsen fest zusammen. War dies geschehen, so schnitt man das edle Reis ab, das von nun an vom geringen Stamme ernährt wurde.

Die älteste Art des Pfropfens, die inoculatio, die später von den anderen obengenannten Methoden beim Weinstocke verdrängt wurde, war das Einschieben des zugeschnittenen Pfropfreises unter Beihülfe eines knöchernen Keiles zwischen Stamm

und Rinde. Das Anschilden (emplastratio), welches bei anderen Bäumen vermittels eines eingesetzten Auges an einer von der Rinde befreiten Stelle des von allen Zweigen entblössten Baumes geschah, vertrug der Weinstock nicht wegen der eigentümlichen Beschaffenheit seiner rissigen dünnen Schale. Plinius sah als Merkwürdigkeit bei den Wasserfällen von Tibur[2]) einen Baum, auf welchem alle Arten Obst eingepfropft waren, ein Ast trug Nüsse, der andere Weintrauben, einer Feigen ein anderer Birnen, Äpfel und Granaten, doch hatte dieses gekünstelte Produkt selbstverständlich keine lange Lebensdauer.[3])

Die Anlage neuer Rebfelder.

a) Der Boden und seine Bearbeitung.[1])

Die Agrarschriftsteller widerraten auf das entschiedenste einen Weinberg, der wegen seines Alters keine Ernten mehr versprach, aufs neue zu bebauen. Durch das in einander verschlungene Wurzelwerk werden dem Boden so viele Kräfte entzogen, dass er nicht mehr ertragsfähig ist. Muss man indessen unbedingt den neuen Weinberg an der Stelle eines alten anlegen, so sind die noch vorhandenen Reste der alten Stöcke sorgfältig zu beseitigen, die Wurzeln sind zu sammeln und zu verbrennen, bevor der Boden umgegraben und mit Mist gedüngt wird, der am besten trocken verwendet wird, weil in feuchtem Miste das Unkraut schneller gedeiht. Der Rat Columellas, alte Weinberge erst nach zehn Jahren wieder zu bepflanzen, wird wohl kaum befolgt worden sein, da nur wenige Landwirte einen solchen Ausfall an Ertrag auszuhalten vermöchten. Zur Anlage eines neuen Rebfeldes wird in erster Linie unbebautes Feld empfohlen. Die auf demselben wachsenden Bäume und Sträucher lassen sich leicht entfernen, weil, wie man meinte, alles, was von selbst wächst, keine grossen und tiefgehenden Wurzeln hat. Schneidet man diese ab und rottet sie aus, so kann das, was tiefer liegt, mit Hacken leicht ausgegraben und unter den Dünger geworfen werden. Hat man kein unbestelltes Land zur Verfügung, so ist baumloses Feld zu nehmen, fehlt auch dieses, so kann man mit Buschholz dünn bestandenen Boden oder eine Obstpflanzung wählen, in der noch nicht Reben gezogen wurden. Nachdem der Boden in dieser Weise mit dem zweizinkigen pastinum, der eigentlichen Weinbergshacke, oder der dreizinkigen marra vorbereitet war, musste er für die zu setzenden Rebpflanzen gelockert, d. h. umgegraben oder gepflügt werden. Beim Graben verfuhr man folgendermassen: Je nach der Bodenbeschaffenheit, die ein mehr oder minder tiefes Auswerfen der Erde bedingte (in der Ebene verlangt Columella $2^1/_2$, bei Hügelland 3, bei steileren Anhöhen sogar 4 Fuss Tiefe), wurde mit dem Doppelspaten (bipallium) in der Breite

[2]) So nach Jahns Verbesserung tullii Tiburtes statt tulliae T; tullius v. tollere? Der Springbrunnen. [3]) Durch die Römer ist das Pfropfen der Reben im übrigen Europa verbreitet, doch sah man es anfangs nur als Spielerei an. Erst später fand es allgemeinere Beachtung und hat sich in einzelnen Ländern, wie in Ungarn und Spanien erhalten. In den nördlicheren Weinregionen ist man von dem Pfropfen der Reben wieder abgekommen. von Babo p. 199. [1]) Columella III, 5, 13 u 15; V, 5; Plinius XVII, 16; Pall. II, 10. Das Düngen und die Bodenbearbeitung im allgemeinen sind nicht in den Kreis der Betrachtung gezogen, da diese beiden Kapitel in meiner Schrift: Ueber den Feldbau der Römer, Programmabhandlung 1900, bereits ausführlich bearbeitet sind.

des Grabscheites eine Grube von 3 Fuss Länge ausgehoben, an deren beiden Enden die Setzlinge so eingelegt wurden, dass zwei Augen über der Erde emporragten, während der übrige Teil mit Erde bedeckt wurde. Hatte man die Grube wieder gleichmässig gefüllt, so wurden mit einem Abstande von 3 Fuss andere, der ersten genau entsprechende Gruben bis zum Ende der Reihe gegraben. Zwischen den einzelnen Reihen war ein Abstand von 5 bis 7 Fuss, wenn das dazwischen liegende Land umgegraben, von 7 bis 10 Fuss aber, wenn es nur gepflügt wurde. Die Gräben sollten geräumig und von allen dem Wachstume hinderlichen Bestandteilen wie Wurzelresten frei sein. Erdbänke (scamna) durften bei gut gegrabenem Weinlande ebenso wenig stehen bleiben wie bei einem gut gepflügten Acker. Weniger kostspielig war ein anderes Verfahren. Ein 6 Fuss breiter Streifen Landes wurde 3 Fuss tief gepflügt, worauf man die Schnittlinge in bestimmten Abständen in die Furchen setzte. Zwischen den einzelnen Ackerstreifen war ein unbebauter Raum von 6 Fuss Breite. Dieser Zwischenraum wurde bisweilen aus Mangel an Arbeitskräften bis zu 15 Fuss vergrössert. Auf das unbebaute Land hat man später Schnittlinge gepflanzt. Aus ökonomischen Gründen wurde die Tiefe der Ackerfurchen auf 2 Fuss und eine Spanne vermindert und der Ackerstreifen nur 5 Fuss breit gemacht. Columella hält die genannten Arten der Bodenbearbeitung für unzureichend, er empfiehlt eine von ihm erprobte Methode, die allerdings viel mehr Arbeit und Sorgfalt erforderte. Ein Graben, dessen Sohle die gleiche Breite wie der obere Rand hatte, wurde den Bodenverhältnissen entsprechend tief ausgehoben. Um durchaus senkrechte Seitenwände zu erhalten, benutzte er ein von den Alten herrührendes, von ihm verbessertes Messinstrument, das aus zwei gekreuzten Hölzern in der Form des griechischen χ bestand. Der Abstand seiner Schenkel entsprach der jeweiligen Breite des Grabens. Eine im Kreuzungspunkte angebrachte Bleiwage verhinderte ein ungenaues Messen, das leicht zu Verdriesslichkeiten zwischen Herrn und Arbeitern führen konnte.

b) Das Pflanzen.[1])

War das gelockerte Land gereinigt, geeggt oder geebnet, so ging man zum Pflanzen über. Diese Arbeit wurde am besten nach vorhergegangenem Regen bei trockenem, windstillem und warmem Wetter zwischen dem 13. Februar und der Frühjahrsgleiche oder, wenn der Boden mager war, in der Zeit vom 15. Oktober bis zum 1. Dezember in Angriff genommen. Da die Wurzelreben nicht so leicht ausgehen wie die Schnittlinge, weil sie unter den Temperaturschwankungen weniger zu leiden haben, da sie schneller wachsen und daher auch früher ertragsfähig werden, so gaben die italischen Winzer jenen den Vorzug. Nur in lockeren und leichten Boden pflanzte man wohl auch Schnittlinge, die sich für dichtes, schweres Erdreich nicht eignen. Die Pflanzen wurden, wenn es irgend möglich war, beim Einlegen frisch aus der Rebschule genommen. Nachdem etwa beschädigte Würzelchen abgeschnitten waren, wurde die junge Pflanze wie ein alter Weinstock scharf beschnitten, so dass nur das stärkste Holz übrig blieb. Darauf legte man in jede Grube zwei Pflanzen so ein, dass die Wurzeln nach der Mitte der Grube zugekehrt, die oberen Enden der Pflänzlinge aber nach auswärts gekrümmt wurden. Um ein Verstricken

[1]) Cato 43; Varro I, 7; Col III, 14, 15 u. 20; IV, 18; de arb 4; Plinius XVII, 35; XVIII, 75; Palladius II, 11; Geoponica II, 21.

der beiderseitigen Wurzeln zu verhindern, legte man zuweilen kleinere Steine — keiner sollte über fünf Pfund wiegen — zwischen die beiden Schösslinge. Nach Magos und Vergils Ansicht halten dieselben im Winter die Nässe, im Sommer die Hitze von den Wurzeln ab. Dann schüttete man die Gruben zu, wobei die Erde je nach der Beschaffenheit des Bodens mit Dünger, zu dem auch die Weintrester verwandt wurden, untermischt wurde, und ebnete die Oberfläche. Die Stöcke wurden so gepflanzt, dass diejenigen der ungeraden Reihen auf den Lücken der geraden Reihen standen, eine Pflanzordnung, die man quincunx nannte, deren Stellung den fünf Augen eines Würfels entspricht. Die nach jeder Seite hin geradlinigen Reihen gewährten nicht nur einen schönen Anblick, sondern liessen auch dem Winde wie dem Lichte der Sonne und des Mondes ungehindert Zutritt, so dass die Trauben besser und früher reifen konnten. Zwischen den Wurzelreben, die mit zwei Augen sich über der Erde erheben sollten, setzte man Blindreben, die einen etwa ausgegangenen Weinstock ersetzen oder später verkauft werden konnten. Fünf Schnittlinge wurden gewöhnlich auf den Raum zwischen zwei Stöcken gesetzt. Da durch die Nachlässigkeit der Winzer und das Unkraut ein nicht unbeträchtlicher Teil dieser Blindreben zu Grunde ging, so liess Columella nicht weniger als 20,000 Schnittlinge auf ein Rebfeld von 7 Morgen pflanzen. Eine von Julius Atticus angegebene Art, die Pflänzlinge gekrümmt einzulegen, wird von Columella verworfen, weil dann zu viele Augen unter die Erde kommen würden. Er dringt darauf, dass die Schösslinge in gerader Richtung eingepflanzt werden. Um die Bestellung zu erleichtern, wurde der Weinberg in Vierecke geteilt, die durch breitere oder schmalere Wege von einander getrennt waren. Ein Hauptweg (decumanus) in der Breite von 18 Fuss, der dem Wagenverkehr diente, wurde von einer Anzahl Querwege (limites transversae) von zehn Fuss Breite durschschnitten. Diese cardines erhielten bisweilen, wenn es der Raum erlaubte, die Breite des decumanus.[1]) Um das Ganze leichter zu übersehen, wurde das Weinfeld in kleine Abteilungen (hortuli) von je 100 Stöcken geschieden, die durch Fusspfade (semitae) kenntlich gemacht waren.

Der Rebschnitt.[1])

Der Rebschnitt (putatio), der für den wichtigsten Teil der Weinbergspflege galt, stand unter der besonderen Obhut des Liber und der Schneitelgöttin Puta sowie der Pomona,[2]) die mit der mondförmigen Hippe den üppigen Wuchs der Zweige zähmt. Bereits die einjährigen Pflanzen, welche nach der Meinung der älteren Lehrer des Weinbaues, Saserna, Stolo, Cato und Vergil mit dem Winzermesser noch nicht in Berührung kommen sollten, wurden zur Zeit des Columella bis auf ein Auge über der Erde eingekürzt. Nachdem dasselbe im zweiten Jahre wiederholt war, hatte der Schössling im dritten Jahre sich so gefestigt, dass man nun die Ranken stehen lassen

[1]) Noch heute sind im südlichen Tirol die Weinfelder der Ebene in längliche Vierecke geteilt, die genau in der Richtung von Norden nach Süden liegen. Sie haben meistens eine Länge von 300 Fuss und eine Breite von 100 Fuss. Der 5 Fuss breite Weg an dem südlichen und nördlichen Ende, Cavin genannt, scheint aus dem altröm. confinium entstanden zu sein, das nach den Zwölftafelgesetzen von dem Anlieger nicht usurpiert werden durfte: Intra quinque pedes aeterna auctoritas sit S. von Martens, Italien B. II p. 180. [1]) Cato 32, 37, 43, 45, 50; Varro I, 8, 31, 34, 36, 41; Vergil G I, 157; Col. IV, 9, 10, 11, 21, 24; V, 4, 5, 6; XI, 2, de art. 4. Plin. XVII, 35 u. 47; XVIII, 35, 65 u. 75; Pall. I, 6; III, 12, 14 u. 15; XII, 4
[2]) Arnobius IV, 7.

und dem Joche entgegenziehen konnte. Durch das von jetzt ab regelmässig alle Jahre vorzunehmende Einkürzen der Zweige sollte dreierlei erzielt werden: Die Tragfähigkeit des Stockes sollte erhöht, dagegen eine übergrosse Fruchtbarkeit, welche Entkräftigung des Stockes zur Folge hat, gehindert werden, sodann sollte für das folgende Jahr das beste Rebholz ausgesucht, und schliesslich die Lebensfähigkeit der Rebe gesichert werden.

Bei dem Schnitte berücksichtigte man die Himmelsrichtung. Die Äste, welche gegen Norden gerichtet waren, wurden nur wenig beschnitten, weil die Schnittwunden bei eintretender Kälte nur schwer wieder heilen. Gegen Süden liess man mehrere Zeige stehen, um dem Mutterstamme Schatten gegen die Sonnenstrahlen zu gewähren und um zu verhindern, dass die Trauben vor der Reife vertrockneten. Die nach Osten und Westen gerichteten Äste wurden gleichmässig behandelt, da sie gleich viel Sonnenwärme erhalten. Was die Behandlung der einzelnen Teile des Weinstockes anbetrifft, so sollte der Fuss (pes) besonders stark sein. Die etwaigen kleinen Sprossen (soboles) an den Wurzeln, von den Bauern suffragines genannt, mussten vorsichtig ausgerissen, und die schadhaften Stellen mit dem Eisen geglättet werden, damit dem Winterwasser der Zutritt verwehrt wurde. An dem Stamme (truncus) sollten keine Laubschösslinge (pampinarii palmites) und kein Räuber (furunculus), sondern nur gutes Tragholz (materia) stehen bleiben. Die etwa durch Sonne, Regen und schädliche Tiere verletzten Teile des Stammes sollten mit dem Beile (dolabella) entfernt werden, worauf mit dem Rebmesser (falx vinitoria) die äussere Schicht der Rinde bis aufs grüne Holz abgekratzt wurde. Die durch den Schnitt gemachten Wunden verschmierte man mit einer Mischung von Ölschaum und Erde, welche die Heilung beschleunigen sollte. War die Rinde am Stamme rissig und brüchig geworden, so hatte sie der Weingärtner abzubasteln (delibrare), der auch das Moos, welches nicht selten den untersten Teil des Stockes belästigt, sorgfältig entfernen musste. Im harten Holze sollte der Schnitt schräg und rund sein (plaga obliqua et rotunda), weil das Wasser dann besser abfliesst und die Wunden daher leichter heilen, während beim geraden Schnitte (plaga transversa) die Reben mehr Wasser einziehen. Alte, breite, schlechtgewachsene, krumme, herunterhängende Ranken (sarmenta) sollten abgeschnitten, jungen, geraden und fruchtbaren dagegen ein ungehindertes Wachstum gelassen werden.

Nach der Erziehungsform, die man für den Stamm bestimmt hatte, richtete sich die Art der Schneitelung. Wollte man kurze Stämme erziehen, so wählte man den Kopfschnitt, dagegen kam für lange Stämme der Schenkelschnitt in Anwendung. Bei beiden handelte es sich darum, kürzere oder längere Hauptäste zu gewinnen, auf denen das Tragholz und das junge Holz für das kommende Jahr herauswächst. Hierbei ist zu bemerken, dass das Tragholz nicht aus dem Stamme direkt kommt, sondern auf zweijährigem Holze sitzt, welches die Vermittelung zwischen dem alten Stamme und den frischen Trieben bildet. Da älteres als zweijähriges Holz nicht mehr geeignet ist, Tragreben hervorzubringen, so muss rechtzeitig für Ersatz von frischem Holze gesorgt werden. Zu dem Zwecke schneidet man zwischen dem eigentlichen Tragholze und dem Stamme noch Vorratszapfen (auch Knoten und Stifte genannt) an, von denen später neue Tragreben gezogen werden, so dass eine beständige Verjüngung des Stockes erreicht wird. Wenn bei langgezogenen Reben diese Vorrats-

zapfen mehr als vier Augen haben, so nennt man sie Halbbogen, wenn sie acht bis fünfzehn Augen haben aber Bogen- oder Schneidreben.

Ohne Stütze soll der Weinstock nach Columella höchstens eine Höhe von drei Fuss erreichen, am Pfahle oder Geländer eine solche von fünf Fuss, in letzterem Falle beginnen die Arme gewöhnlich in der Höhe von vier Fuss. Der Kopf des Stockes befindet sich einen Fuss unter der Querstange. An jedem der vier Hauptarme lässt man eine Ranke (flagellum), wenn der Weinstock mager ist, zwei Ranken, wenn er kräftig ist. Diese beiden Ranken dürfen aber nicht auf derselben Seite sich befinden, da der Arm dann auf dieser Seite zu sehr ausgesogen würde, während im anderen Falle die Zufuhr des Saftes gleichmässig erfolgt. Entsteht in der Gabelung zweier Arme ein Rebenschoss, in der Bauernsprache focaneus genannt, so muss derselbe tief ausgeschnitten werden, bevor er gross geworden ist, da er nicht trägt und den beiden Armen nur Kraft entzieht. Hat man dieses zur rechten Zeit versäumt, so dass der Rebenschoss schon mächtig geworden ist, so entfernt man den schwächsten Arm und lässt den Kehlschoss als Arm wachsen, worauf die Saftverteilung sich wieder gleichmässig bildet. An den vier Hauptarmen sind die alten Triebe wegzuschneiden, die jungen aber zur Erneuerung des Weinstockes zu ziehen. Der Winzer hat darauf zu achten, dass einmal die dem harten Holze nahen Schossen, sodann auch die äussersten Ranken entfernt werden, weil jene nur wenig Früchte bringen, diese aber zu stark tragen und daher den Stock entkräften. Da man nicht nur die Fruchtbarkeit eines Jahres, sondern die Dauer derselben auf mehrere Jahre im Auge haben soll, so wird wiederholt eindringlich davor gewarnt, ausser den mittleren Schossen noch die äussersten stehen zu lassen, oder die Schossen, welche sich am harten Holze befinden, zu Knothölzern zu schneiden (in custodem resecare). Durch eine solche Ueberreizung seiner Tragfähigkeit muss, wie bereits gesagt wurde, der Stock zu Grunde gerichtet werden. Wenn das Fruchtholz an der richtigen Stelle, d. h. wenn einjähriges auf zweijährigem Holze sitzt, so soll die Sparrebe (subsidiarius) nicht zu Knotholz geschnitten werden, da sie nur bei veraltetem Holze zur Verjüngung dienen soll. Ebenso soll ein möglichst grosses Knotholz (custos) auf zwei oder drei Augen nahe am Stamme angeschnitten werden, wenn sich die Äste des Weinstockes über Gebühr ausbreiten und daher eingekürzt werden müssen. Das Knotholz soll so geschneitelt werden, dass die Schnittfläche nicht schräg nach dem Himmel zu, sondern nach der Erde gerichtet ist (ne resupina caelum, sed prona potius plaga terram spectet), weil sie sich so gegen den Frost besser schützt und den Strahlen der Sonne nicht ausgesetzt ist. Die Sparrebe soll mitten zwischen zwei Augen geschnitten werden, und zwar schräg hinter dem Auge, so dass das ausfliessende Thränenwasser das Auge nicht ersäufen kann. Hat man weder einen Zapfen noch eine Bogrebe, so muss man sich künstlich helfen, indem man in den Weinstock einschneidet und ihn da verwundet, wo man ein Reis erwarten will. Die Tragreben sollen von den Gäbelchen (claviculae) und unnützen Nebenschossen (nepotes) befreit werden. Während man aber das, was aus dem harten Holze aufschiesst, mit dem Rebmesser abschneidet, muss man behutsamer bei den zarten Schossen vorgehen, weil man leicht ein in der Nähe befindliches Auge an der Tragrebe verletzen kann. Allgemein gültige Regeln über die Länge oder die Kürze der Reben lassen sich kaum geben, da nicht allein Klima und Bodenbeschaffenheit, sondern auch die Art der Stöcke, ihr mehr oder minder schnelles Wachstum, ihre mehr oder minder grosse Ertragsfähigkeit in Betracht

kommen. Jedenfalls soll nach reichlicher Ernte der Stock geschont werden, während nach einem geringen Ertrage die Triebkraft durch starkes Schneiteln erhöht werden muss; Sache des verständigen Winzers ist es nun, in jedem gegebenen Falle zu erkennen, welche Behandlung gerade seinem Stocke zuträglich ist. Denn der Rebstock, ein ebenso dankbares wie fruchtbares Gewächs, lohnt bei zweckmässiger Behandlung stets reichlich die auf ihn verwandte Mühe und Pflege.

Der Rebschnitt fand bei den Römern im Frühlinge und im Herbste statt (putatio verna et autumnalis). Columella tritt für die Frühjahrschneitelung nur bedingt ein. Im Herbste, wenn die Stöcke ihre Blätter und Früchte abwerfen, werden die Reben am besten gleich nach der Lese um die Mitte des Oktober beschnitten, vorausgesetzt, dass der Herbstregen vorausgegangen ist, und das Holz seine gehörige Reife erlangt hat. Bei grossen Besitzungen ist es nicht immer möglich, den Rebschnitt im Herbste zu vollenden, durch die Kürze der abnehmenden Tage, die nur wenige Stunden im Freien zu arbeiten gestattet, war man genötigt, das Schneiteln im Winter fortzusetzen. Gerade der beste Teil der Weinberge sollte in dieser Zeit eingekürzt werden. Da die Reben frühmorgens noch von dem Reife und dem Froste der Nacht erstarrt sind, so wird davor gewarnt, die Morgenstunden der Schneitelarbeit zu widmen. In nordwärts gelegenen Rebanlagen, die dem Froste besonders ausgesetzt sind, sollte der Weinstock erst im Frühjahre beschnitten werden. Als die geeignetsten Tage galten die dreiundzwanzig ersten Tage des Märzes. Der Schnitt nach dem ersten April wurde für schädlich und fruchtlos angesehen. Die lässigen Arbeiter, welche dann noch das Versäumte einzuholen bemüht waren, mussten gewärtig sein, von Vorübergehenden mit dem neckenden Zurufe „cuculus“ (Kukuk) gehöhnt zu werden.[3])

Man beschnitt die Reben mit der falx vinitoria, einem scharfen, harten und dünnen Messer, welches durch eine mannigfach geformte Klinge, bei der sich mehrere Werkzeuge in einem vereinigten, ausgezeichnet war. Der Teil des Messers, welcher unmittelbar über dem Griffe der geraden Schneide eines gewöhnlichen Messers ähnlich sah, hiess culter. Am oberen Ende war es sichelförmig umgebogen. Die Schneide dieser Krümmung, sinus, führte die Bezeichnung scalprum. Der schnabelförmige Haken hiess rostrum. Die noch aus dem Rücken der Krümmung gehende Spitze nannte man mucro. Am eigentlichen Messerrücken war noch eine halbmondförmige Schneide, securis.

Die Erziehungsarten des Weinstockes.[1])

Die wichtigsten Erziehungsarten, die heute gebräuchlich sind, waren den Alten bereits bekannt. Die Reben wurden ohne Stützen, an Pfählen, an Rahmen und an Bäumen gezogen. Die kriechenden Weinberge (vites prostratae, humi proiectae) fanden sich in Italien nur in den Gegenden, die den Winden besonders ausgesetzt waren, da der in ihnen gewonnene Wein den hochgezogenen Sorten nicht gleichkam. Dagegen hören wir, dass nicht nur in Asien und Afrika, sondern auch in den europäischen Provinzen Roms diese Erziehungsart der Weinstöcke nicht selten zu

[3]) Horaz Sat. I, 7, 27. [1]) Cato 32 u. 33; Varro I, 8 u. 26; Col. IV, 12, 17 u. 19; V, 4 u. 5; de arb. 3 u. 4. Plinius XVII, 35; Palladius III, 14.

finden war trotz der mühevollen Arbeit, die sie dem Winzer bereitete, und der mancherlei Nachteile, welche die Nähe des Bodens zur Folge hatte. Die Feuchtigkeit der Erde musste ungünstig auf die Trauben wirken, deren Wein einen erdigen Geschmack annahm. Da ferner die Früchte leicht zu erreichen waren, so wurden sie mühelos eine Beute herumstreifender Fremdlinge wie der Füchse und Mäuse. Zur Abwehr dieser Landplage sollen, wie Varro erzählt, hunderte von Fallen in manchen Gegenden, z. B. auf der Insel Pandataria im Meerbusen von Cumae aufgestellt gewesen sein. Wenn trotz der offenbaren Mängel diese Erziehungsart in vielen Ländern sich einer grossen Verbreitung erfreute, so dürfen wir wohl den Grund hierfür in dem Holzmangel suchen, der die Beschaffung geeigneter Weinstützen sehr erschwerte. Auffallend ist, dass die kriechenden Weinberge noch heutigen Tages in solchen Gegenden zu finden sind, deren Weinkultur auf die römische Zeit zurückgeht. So finden wir diese Rebanlagen in Spanien und in den Departements Frankreichs, welche den westlichen Seewinden ausgesetzt sind; sogar im Mosel- und Nahethal sollen dieselben auf steinigem Boden hier und da angetroffen werden. Von dieser primitivsten Art der Rebenerziehung unterschied sich das im Reatiner Gebiete übliche Verfahren insoweit, dass man dort die Ranken, an denen Trauben sassen, mit Holzgäbelchen (furcillae) stützte, um die Früchte einigermassen vor Feuchtigkeit zu schützen.

Zwei weitere Arten den Weinstock ohne Stütze zu ziehen, die Kopfform (vitis capitata) und die Armform (vitis bracchiata), waren besonders in den römischen Provinzen verbreitet. Indem man am Stocke alle Ranken bis zu einer gewissen Höhe entfernte, bildete sich ein Hochstamm mit Krone, der Mannshöhe nicht übersteigen durfte und an allen Seiten gleichmässig Äste hatte, um zu verhindern, dass auf einer Seite eine zu grosse Belastung entstand. Diese nur für windstille Gegenden geeigneten Rebstöcke erleichterten die Bewirtschaftung, indem sie ermöglichten, dass zwischen den Reihen gepflügt wurde, ohne dass zu befürchten war, die hervorstehenden Ranken könnten beschädigt werden. Wie die vitis capitata war auch die vitis bracchiata, die durch Schneitelung die Armform erhielt, ohne Stütze gezogen. Das überflüssige Holz wurde soweit weggeschnitten, dass nur vier Äste nach den Himmelsrichtungen blieben. An diesen Ästen, die anfangs zurückgeschnitten wurden, bis sie eine genügende Stärke erhalten hatten, liess man später Hörner (cornua) stehen, um dem Stocke eine korbförmige Gestalt zu geben. Weil die Stiere beim Pflügen solche Stöcke leicht beschädigen konnten, erhielten jene besondere Joche (iuga vinaria), jedenfalls um das Herumwerfen der Köpfe zu verhindern, und Maulkörbe (fiscinae), die es ihnen nicht ermöglichten, die jungen Sprossen abzufressen. Die durch Wohlfeilheit ausgezeichnete Methode, den Rebstock als niedriges Stämmchen ohne Stütze zu ziehen, hat sich auf altrömischem Boden noch erhalten. So werden in der Puglia petrosa, der Seeküste von Barletta bis Brindisi, welche treffliche Weine liefert, die Reben sehr niedrig ohne Pfähle in Reihen gezogen.[2]) Die gleiche Erziehungsart findet sich in Dalmatien, in Sirmien in Ungarn, in Südfrankreich und Spanien, auf dem linken Rheinufer zwischen Mainz und Türkheim ist sie als Bockwingerterziehungsart bekannt. Sicherlich ein Beweis für die Continuität des altrömischen und heutigen Weinbaues in den genannten Gegenden.

[2]) von Martens, Italien II, p. 793

Unserer Gewohnheit am meisten entsprach die Erziehung an Pfählen (pedamenta, sudes) die, wenn sie viereckig waren, ridicae, wenn rund und zugespitzt, pali hiessen. Um dauerhafte Stützen zu bekommen, fertigte man die Pfähle aus dem harten Holze der Eiche (quercus), des Wachholderstrauches (iuniperus), der Cypresse (cupressus), des Bohnenbaums (laburnus) und des Hollunders (sabucus) an. Waren die Pfähle in der Erde mürbe geworden, so kehrte man sie um. Ähnlich der Niersteiner Erziehungsart, die auch im Nahethale vorkommt, dass mehrere Pfähle um einen oder vier zusammengesetzte Stöcke in einiger Entfernung in die Erde gesteckt werden, erwähnt Columella eine in den Provinzen vorkommende Form, die vitis characata (von χάραξ der Pfahl), bei der die Bogenreben eines Stocks an ringsum eingesteckte Rohrstäbe geleitet wurden. Auch hier ist der römische Einfluss unverkennbar; dass bei dem Reichtume an Eichenholz bei uns Holzpfähle an Stelle der noch heute in Italien sehr verbreiteten Rohrstäbe getreten sind, ist natürlich ohne Belang.

Die in Italien verbreitetste Erziehungsart des Weinstockes war die Geländer- oder Jochform (iugatio, cantherius, vitis iugata oder cantheriata), weil sie den Reben am meisten Luft und Licht gewährte. Das einfache Joch bestand aus zwei Pfählen (ridicae oder pali), an welchen eine Querlatte (iugum, von den Bauern cantherius genannt) angebunden war, an deren Stelle man in holzarmen Gegenden Rohr, Seile und sogar Weinranken nahm. Damit die Wurzeln nicht vom Winzer verletzt wurden, und dieser mit der Hacke überall an den Weinstock herankommen konnte, wurden die Pfähle mindestens einen Fuss breit von dem Stocke entfernt in die Erde gesteckt und zwar um so tiefer, je grösser die Entfernung war, aus Besorgnis, sie könnten sonst leicht vom Sturme umgerissen werden. Um einen Schutz gegen die rauhe Witterung zu gewähren, sollten die Pfähle in nördlicher Richtung vom Stocke stehen. Die Querstange erhob sich, solange die Pflänzlinge noch klein waren, nur wenig über den Erdboden, damit die Schösslinge gleich einen Halt fanden und sich mehr zur Seite als nach oben ausbreiten konnten. Bei genügender Kräftigung des Rebstockes erreichte die Querstange eine Höhe von vier Fuss, doch sollte sie nicht höher als sieben Fuss sein. Im allgemeinen waren die Alten der Ansicht, dass der Wohlgeschmack des Weines der Höhe des Joches entspreche. Doch gaben Boden und Klima den Ausschlag. Leichter Boden und stürmische Gegend gestatteten nur eine niedrige Bejochung, während fruchtbares Erdreich und mildes Klima ein hohes Wachstum begünstigten. Weil die Verbindungslatte die Last der Trauben zu tragen hatte, so musste man auf ihre Festigkeit Bedacht nehmen. Aus diesem Grunde sollten auch die einzelnen Stangen nicht so miteinander verbunden werden, dass die beiden Spitzen auf einander stiessen, sondern die Latten sollten mit ihren dünnen Enden so aneinander gebunden werden, dass das ganze Geländer von möglichst gleicher Dicke war. Auch bei zusammengebundenen Weidenruten und zusammengedrehten Rohrseilen war darauf zu achten, dass sie genügend Stärke besassen, um die Last der Reben zu tragen.

Neben der einfachen geraden Bejochung (iugatio directa) gab es noch eine iugatio compluviata, deren Schilderung bei sämtlichen Schriftstellern der Deutlichkeit entbehrt. Der Name war dem compluvium im römischen Wohnhause entlehnt. Ob

---

[3]) von Babo, Der Weinbau 1855, p. 164.

die viereckige Öffnung im Dache, durch welche der Regen in das am Boden befindliche Bassin, impluvium, floss, oder das schräggeneigte Dach, das man ebenfalls compluvium nannte, den Namen hergab, ist fraglich, weil diese Erziehungsart das Dachartige mit der viereckigen Form vereinigt zu haben scheint. Von den im Viereck aufgestellten vier Pfählen waren die beiden hinteren höher als die zwei vorderen. Ausser den vier Verbindungsstangen waren noch zwei Stangen oben kreuzförmig angebracht, so dass der obere quadratische Rahmen, der in der Gestalt etwa dem Fensterrahmen eines Warmhauses entsprach, in vier Quadrate zerfiel. So erklärt es sich, dass Markus Columella, ein Oheim unseres Columella, der als tüchtiger Landwirt im südlichen Spanien einen Ruf hatte, zur Zeit der Hundstage seine Weinberge mit Decken aus Palmenblättern gegen die Sonnenglut schützen konnte.

Musste man sich in kalten und feuchten Gegenden mit dem einfachen Joche begnügen, welches Sonne und Wind leichter den Zutritt gestattete, so sollte dagegen bei warmem Klima und trockenem Erdreiche das Geländer (iugum) nach allen Seiten hin fortgeführt werden. Die dichten Ranken, welche sich überall hin ausbreiteten, beschatteten die dürstende Erde mit ihrem Laube wie ein Gewölbe. Diese vitis camerata, welche nicht die Trauben den Strahlen der Sonne aussetzen, vielmehr ihnen gegen dieselben Schutz gewähren sollte, entsprach der noch bei uns vorkommenden Kammererziehungsart, bei der vier hohe Holzrahmen mit Querlatten verbunden werden. Wenn diese Erziehungsart, die selbst im sonnigen Italien nur in den heissesten Gegenden zweckmässig erschien, da sich hierbei eine besonders üppige Laubdecke entwickelte, die Luft und Sonnenschein von den Trauben abhält und den für Qualitätsweine notwendigen Hitzegrad nicht aufkommen lässt, sich in unserer nördlichen Zone zuweilen noch findet, so ist das wohl nur wieder ein Beweis dafür, dass nirgends ein so zähe am Alten festhaltender Sinn zu finden ist, wie in der Landwirtschaft.

In allen Teilen Italiens war die Erziehung des Weinstockes an Bäumen überaus verbreitet. An den Stämmen und Ästen wurde die Rebe in sehr beträchtlicher Höhe emporgezogen. In den Baumweingärten (arbustum von arbor) pflanzte man in erster Linie die Ulme an, deren Blätter ein beliebtes Viehfutter bildeten. Von den beiden Arten der Ulme, der italischen und der gallischen oder atinischen (ulmus vernacula et Gallica sive Atinia) wurde die letztere von den Landleuten bevorzugt, weil ihr Laub dem Rindvieh besonders zusagte. Wenn auch der Weinstock am Ahorn (opulus) wohl gedieh, so wurde doch dieser seines Laubmangels halber nur selten gepflanzt. In bergigen und rauheren Gegenden, wo die Ulme nicht fortkam, nahm man Eschen, deren Laub den Ziegen und Schafen ein angenehmes Futter war. Die weisse und schwarze Pappel (populus alba et nigra) sind durch den Cäkuber, der sich an ihnen emporrankte, als Weinstützen bekannt. In Oberitalien vermählte man ausserdem noch die Rebe mit der wilden Bergesche (ornus), der Linde (tilia), dem Ahorn (acer), dem Kornelkirschbaum (cornus), der Hainbuche (carpinus), der Wintereiche (aesculus) und im Sumpflande Venetiens mit Weiden (salix). Öl- und Feigenbaum wählte man nur, wenn sie nicht zu viel schattenbringendes Laubwerk hatten. Die jungen Stämmchen wurden in einer Baumschule aufgezogen, bis sie eine genügende Höhe und Stärke besassen, um in die Arbusten eingesetzt zu werden. Hierbei rät Columella durch einen rothen Strich an der Rinde sich die Himmelsrichtung zu merken, in welcher der Baum in der Pflanzschule gestanden hat, da er

eine Veränderung der Richtung nicht für zweckmässig hält. Der für den Weinstock gewählte Baum sollte nicht zu jung in Benutzung genommen werden, weil ein zu zarter Baum die Last der Rebe nicht tragen kann; für ebenso unrichtig aber hielt man es, einen zu alten Baum zu wählen, an dem die Rebe nicht gedeihen kann. „Wenn man den Weinstock mit der zarten Ulme vermählt, so wird er die junge Gattin ersticken, wenn man ihn mit der alten Ulme verbindet, wird sie den jungen Gatten tödten. Gleiches Alter und gleiche Kräfte sind für den Baum und die Rebe das beste." Bis zu sieben oder acht Fuss Höhe — je nachdem der Boden fett oder mager war — wurden alle Zweige am Baumstamme entfernt. Hatte sich auf diese Weise ein Hochstamm gebildet, so wurden nun als erstes Stockwerk (tabulatum) nach Entfernung der überflüssigen Zweige drei nach verschiedenen Richtungen gehende Äste stehen gelassen. Darauf schnitt man in einem Abstande von drei Fuss alle Triebe um den Stamm herum ab und bildete das zweite Stockwerk ebenfalls aus drei Ästen, welche die Zwischenräume der drei unteren deckten. In der gleichen Weise wurden Stockwerke bis zum Gipfel des Baumes hergestellt. $1^1/_2$ Fuss vom Stamme entfernt grub man hierauf eine 5 bis 6 Fuss lange, 2 Fuss tiefe und breite Grube (bei fettem Boden $2^3/_4$ Fuss tief), in die zwei Rebstöcke in einer Entfernung von zwei Fuss eingegraben wurden. In einer Höhe von 4 Fuss zum ersten Male an den Stamm gebunden, wurde die Rebe so emporgezogen, dass die Ranken zunächst über die Äste des ersten Stockwerkes sich ausbreiten mussten. War dieses erreicht, und hatte die Rebe genügend Festigkeit erlangt, so wurden die beiden Schossreben bis zur Spitze des Baumes geleitet. Erst dann dachte man an den Ausbau der anderen Stockwerke. Zur Erholung des Rebstockes hielt man es für notwendig, denselben von Zeit zu Zeit loszulösen und dann an einer anderen Stelle wieder aufzubinden, damit nicht die Bänder den Stamm verletzten. Waren Bäume oder Weinstöcke wegen Alters zu entfernen, so musste man rechtzeitig für einen Nachwuchs der alten Reben durch Senker Sorge tragen, die in diesem Falle den Wurzelreben vorgezogen wurden.

Noch heute ist in Italien das über zweitausend Jahre alte System, von einem Raume alle Bedürfnisse, Holz und Gras, Getreide und Wein zu gewinnen, in voller Ausbildung. Durch die Weizen- und Maisfelder ziehen sich schnurgerade Reihen von Bäumen, um die sich Reben schlingen, welche als reiche Kränze von einem Baume zum anderen sich ziehend hoch über dem Boden purpurne Trauben reifen lassen, das Ganze in der Nähe einem üppigen Garten, in der Ferne einem unendlichen Walde gleichend. Das festliche Aussehen, welches diese schwebenden Guirlanden von Reblaub dem Lande verleihen, übt heute noch den gleichen Zauber auf den Italienreisenden aus, wie auf den Schriftsteller des Altertumes, der zum ersten Male diese Laubgehänge erblickend ausrief: „Man könnte glauben, das Land selbst sei bekränzt."

Die Erziehung an Bäumen, die selbst bei römischen Landwirten, wie Saserna Vater und Sohn, nicht auf Anerkennung stiess, galt doch für feuchte Gegenden, wo die Rebe hochgezogen werden sollte, für besonders geeignet. In der Höhe glaubte man, wachse der köstlichste und meiste Wein. Zudem hoffte man durch die Vereinigung mit der Landwirtschaft reichen Gewinn zu erzielen. Durch die Blattscheerung, frondatio, wurde Winterfutter für das Vieh gewonnen. Der heutige Weinbauer kann diese Erziehung nicht loben, die selbst im Süden zwar vielen aber nicht

guten Wein liefert. Obwohl für die nördliche Zone ganz ungeeignet, ist doch vorübergehend der Versuch gemacht, die Rebe besonders an Pappeln auch bei uns emporzuziehen. Die starke Beschattung, die schon im Süden Nachteile zur Folge hat, muss in dem kälteren Norden den Weinstock, der möglichst viel Sonne und Luft bedarf, verkümmern lassen.

Die Laubenform, vitis pergulana, in der, wie bei uns, der Weinstock ebenfalls gezogen wurde, schlägt nicht in das Gebiet des eigentlichen Weinbaues, sondern mehr in das des Kunstgärtners (topiarius). Auf den Villen fanden sich grosse, schattenspendende Weinlauben, in denen Ruhebänke aus Marmor, Holz oder Rasen die Hausgenossen zu Trinkgelage und Spiel vereinigten oder zu beschaulicher Ruhe aufforderten. Diese Lauben wurden dann auch zu stattlichen Laubgängen erweitert, in denen man sich nach dem Mahle in anregendem und heiterem Gespräche erging. Nur selten mögen dieselben dem praktischen Zwecke der Weingewinnung gedient haben, wie heute an den Ufern des Comersees und in Tirol die Lauben, welche eine Breite bis zu 40 Fuss erreichen. Die an den Häusern als sorgfältig gepflegte Spalierpflanze emporgezogene Rebe verschönte und beschattete zugleich mit ihrer grünen Umrahmung die sonnenbeschienenen Fenster und Thüren der Paläste der Reichen wie der bescheidenen Hütte des Armen.

Das Anbinden.[1]

Nachdem die Pfähle und Rahmen in der angemessenen Grösse hergestellt und befestigt waren, wurden die jungen Pflanzen resp. die älteren Stöcke, die zu ihrer Erholung abgebunden waren und nun wieder an ihre Stützen befestigt werden sollten, gerade in die Höhe gezogen, weil bei einem gekrümmten Stamme der nährende Saft der Erde nicht ungehindert in die Höhe ziehen und sich den Früchten und Zweigen mitteilen kann. Hierauf band man den Stock mit seinem Kopfe unterhalb der Äste an die Stütze und befestigte die Äste, die sternförmig (sub stella) verteilt wurden, an dem Joche oder Geländer. Waren die Zweige so lang, dass sie über das Geländer herausragten, so sollte man, wie Columella rät, dieselben auf der anderen Seite wieder herab zur Erde biegen und nicht nach dem Vorgange mancher Winzer sie vermittels angebundener Gerten in die Höhe treiben lassen. Auf diese Weise waren sie widerstandslos den Unbilden der Witterung ausgesetzt, während bei der vorerwähnten Bindeart die beiden Seiten des Geländers mit Trauben reich besetzt sein konnten. Bei den Weinstöcken, welche an der Aussenseite der Weinanlagen standen, empfahl es sich, die Zweige nach innen zu biegen, um die Früchte vor diebischen Händen und den Angriffen der Tiere zu schützen. Die jungen Triebe, die man heranziehen wollte, mussten vorsichtig befestigt werden, und zwar so, dass man ihre natürliche Lage nicht verdrehte, wodurch sie leicht absterben konnten. Für den stärkeren Teil des Stockes konnten Weiden als Bindemittel genommen werden, die, um die genügende Geschmeidigkeit zu erlangen, wenn sie frisch gehauen waren, in Mist, wenn alt gehauen, in Wasser gelegt wurden. Für die zarteren Reben, die weiche Bindemittel verlangten, dienten Ginster (genesta), die zarten Ranken der Brombeere

[1]) Cato 33; Varro I, 8; Vergil G. II, 409—417; Col. IV, 12, 13, 14, 17 u, 20 Plinius XVII, 35; XVIII, 63; Palladius III, 13.

(rubus), Binsen (iuncus), Schilf (ulva) und im Schatten getrocknete Rohrblätter (arundinum folia in umbra siccata). Während für die Bepfählung der Stöcke der Dezember geeignet war, musste man mit dem Anheften (alligatio) bis zur milderen Jahreszeit warten, weil die Reben meistens von der Kälte erstarren und daher leicht brechen.

Das Behacken.[1]

Dem Anbinden folgte eine weitere Bodenbearbeitung, die den Zweck hatte, die Erde zu lockern und das Unkraut zu beseitigen. In grossen, weitläufig angelegten Weinpflanzungen wurde das zwischen den Zeilen liegende Land gepflügt, eine Bearbeitungsart, die nicht allgemeine Anerkennung fand, weil die Stöcke leicht von dem Zugvieh beschädigt werden konnten, und fast immer Erdbänke (scamna) stehen blieben, die später doch mit dem Karste zerteilt werden mussten. Auch bei sorgfältigem Pflügen musste man doch in der Nähe der Stöcke mit der Hacke die Erde auflockern. Die meisten Agrarschriftsteller raten daher, den Boden des Weinberges nur mit dem Karste, und zwar sehr oft zu bearbeiten. Während Columella es für notwendig erachtet, vom ersten März bis in den Oktober hinein den Weinbergsboden allmonatlich zu pflügen und zu behacken, beschränkten sich andere Landwirte mit Rücksicht auf die hohen Kulturkosten darauf, den mit jungen Pflanzen bestandenen Weingarten viermal, den mit älteren Rebstöcken besetzten dreimal umzurühren, und zwar vor der Knospe, vor der Blüte und vor der Reife der Früchte oder wie man sagte, vor dem Aufgange der Pleiaden, dem Aufgange des Hundssterns und dem Untergange der Pleiaden. Kann nach der Ansicht der einen das Weinfeld nicht oft genug mit dem Pfluge oder der Hacke bearbeitet werden, so warnen dagegen andere vor zu intensiver Bearbeitung des Bodens, weil hierdurch die Trauben nur dünnschalig werden und leicht bersten. Zumal ältere Weinstöcke bedürfen ihrer Ansicht nach nicht häufig der Hacke, weil wegen des grösseren Schattens, den ihr dichteres Laub wirft, das Unkraut nicht so üppig wuchern kann als zwischen jungen Pflänzlingen. Allgemein hielt man es aber für notwendig, das Unkraut sorgfältig zu entfernen. Am besten sollte es mit der Hand von den Arbeitern herausgerissen und auf Haufen geworfen werden, um nicht wieder feste Wurzeln fassen zu können. Bei Regenwetter sollten die Hackarbeiten unterbleiben, weil der schmierige Boden, wenn er wieder trocken geworden ist, leicht rissig wird; die trockenen Schollen hatten die Winzer zu zerschlagen und möglichst in Staub zu verwandeln, der dem Weinstocke zur Nahrung, den Trauben zum Wachstume und zum Schutze gegen die glühenden Strahlen der Sonne, wie gegen die feuchte Kälte des Nebels dient. Aus diesem Grunde wurden nach Theophrast ausser Trauben auch Feigen, Melonen und Kürbisse bei der beginnenden Reife absichtlich mit Staub bestreut. Hack- und Stäubearbeiten sollten nicht zur heissen Jahreszeit in Angriff genommen werden, am geeignetsten wurden die Morgenstunden bis acht Uhr frühe und die Zeit von drei Uhr nachmittags an gehalten. Wenig ertragreiche Weinberge verbesserte man durch Untergraben von Lupinen, von denen 4 Modii auf jeden Weinberg gesäet und eingeeggt wurden. Waren die Pflanzen genügend ins Kraut gegangen, so wurden sie als Gründüngung untergepflügt.

---

[1]) Varro I, 31; Vergil 354, 418; Col. III 4: IV, 5, 7 u. 14, V, 5; XI, 2; de arb. 12. Plinius XVII, 35; Pall. IV, 7; IX, 1; Geop. III, 10.

Die Wurzelräumung.[1]

Noch vor Eintritt des Winters begannen vom 15. Oktober an die Räumungsarbeiten (ablaqueatio). Die zarten, flach an der Oberfläche laufenden Sommerwurzeln (aestivae radiculae), bei uns auch Thauwurzeln genannt, die das Wachstum der unteren kräftigen Wurzeln behindern, wurden bis zu einer Tiefe von $1^1/_2$ Fuss mit einem scharfen Messer abgeschnitten. Damit nicht das in den nun freigewordenen Wurzelrinnen sich leicht sammelnde Wasser dem Stamme schade, damit ferner ein Wiederausschlagen der Wurzeln nicht ermöglicht werde, kürzte man erst in fingerbreiter Entfernung von dem Stamme die Thauwurzeln ein. Um der Luft den Zutritt zu den unteren Wurzeln zu gewähren, liess man bei mildem Winter die Räumungsgruben offen, trat aber starkes Frostwetter ein, so wurden dieselben vom 13. Dezember an zugeworfen und geebnet, nachdem zum Schutze gegen die Kälte etwas Mist auf die Wurzeln geworfen war. Hatte man in den ersten fünf Jahren die jungen Stöcke regelmässig im Herbste von den Thauwurzeln befreit, so wurden von da ab nur alle drei Jahre die Räumungsarbeiten vorgenommen, weil bei den älteren Stämmen die Wurzeln nicht so schnell wie bei den jungen wiederwachsen. Auch die Befürchtung, es könnten durch zu häufiges Beschneiden die Stöcke selbst verletzt werden, gab die Veranlassung, dass das Beschneiden der Wurzeln in grösseren Zwischenräumen stattfand. Die Wurzelräumung wie sie Columella beschreibt, entspricht von unseren Räumungsarten am meisten dem sogenannten „Aufziehen", bei dem die oberen Wurzeln entblösst und dadurch zum Verdorren gebracht werden. Die im Laufe des Sommers sich neu bildenden Thauwurzeln werden dann im darauf folgenden Frühlinge wieder entfernt. Die in vielen Gegenden der Rheinpfalz übliche Düngungsart, bei der über einen Fuss tiefe Gruben um die Weinstöcke gemacht und alle Wurzeln in diesem Raume beseitigt werden, hat den gleichen Erfolg wie das Verfahren der Römer. Der Wurzelzug geht nach unten, wodurch das Gedeihen der Rebe weniger von dem Wechsel der Witterung abhängig ist. Der Zusammenhang des pfälzischen Weinbaues mit dem altrömischen, auf den schon wiederholt hingewiesen wurde, tritt auch hier zu Tage. Dass die Räumungsarbeiten, welche in dem warmen Italien im Spätherbste ausgeführt werden konnten, in unseren nordischen Gegenden erst im Frühjahre vorgenommen werden, erklärt sich aus der Verschiedenheit der klimatischen Verhältnisse. Die bei uns im Anfange des Winters herrschende Nässe würde auch diese Bodenbearbeitung überaus erschweren.

Die Breche.[1]

Die Breche (pampinatio) bestand aus dem Abbrechen der überflüssigen grünen Triebe und aus dem Ablauben der zu zahlreichen Blätter. Der Zweck derselben war, den fruchttragenden Rebschossen möglichst viele Nahrungssäfte zuzuführen und die Früchte ebenso wie den Erdboden den Sonnenstrahlen auszusetzen. Bereits wenn der Rebstock Schossen getrieben hatte, begann die Arbeit des Brechers (pampinator), der

---

[1]) Cato 33; Vergil G II. 354; Col IV, 8 u. 24; Plinius XVII, 47; XVIII, 75; Palladius IV, 7; XI, 5; Geoponica V, 19. [1]) Cato 33; Varro I, 31; Vergil G II 408: Col. IV. 6, 17 u. 27; V. 5; XI, 2; de arb. 11. Plin. XVII. 67 u. 75; Pall. I 6; Geoponica III, 3.

die Triebe, welche nicht Früchte versprachen, ausbrach, eine Arbeit, die im Gegensatze zum Beschneiden mit der Hand und nicht mit dem Rebmesser ausgeführt werden musste, damit der Weinstock nicht zu viele Wunden erhielt, die im Sommer nur schwer heilen. Unter den bei der Sommerpflege vorkommenden Arbeiten ist dieses Ausbrechen der jungen Triebe, welches man in Deutschland auch Quästen und Jäten, in Frankreich ébourgeonage nennt, überall da bekannt, wo der römische Einfluss sich noch heute geltend macht, vor allem auch im heutigen Italien und in Ungarn.

Eine dem Abbrechen verwandte Arbeit ist das Ablauben, welches je nach den klimatischen Verhältnissen verschieden ausgeübt wurde. Während man in sehr heissen Gegenden wie in Afrika und in Bätika, wo der Weinstock vor Hitze fast verdorrt, demselben nicht nur alle Blätter liess, sondern ihn sogar noch mit Laub und Matten bedeckte, wurde in kalten und feuchten Lagen der Stock fast allen Laubes beraubt, So wurden in der Umgegend von Rom, das wegen seines regnerischen Klimas im Altertume berüchtigt war, die Weinstöcke stark entblättert, um ein Durchkochen der Trauben zu erleichtern. Bei kriechenden Rebpflanzungen liess man zum Schutze gegen Wind und Wild das Laubwerk unberührt. Im allgemeinen galt als Regel zu blatten, wenn der Stock Gescheine ansetzte, d. i. in der ersten Hälfte des Mai (pampinatio verna) und später nach der Blüte vor der Reife der Früchte (pampinatio autumnalis), dagegen den Weinberg während der Blütezeit unberührt zu lassen. Ein Arbeiter wurde für ausreichend erachtet, um einen Juger täglich abzulauben.

Vorbereitung zur Weinlese.[1]

Wenn der Winzer in den Frühlings- und Sommermonaten keine Arbeit gescheut hat, um seinem Weinberge die ihm nötige Pflege angedeihen zu lassen, so hat er getan, was er vermochte, um eine reichliche Ernte zu erzielen. Doch es liegt nicht in seiner Macht, dass dieselbe auch wirklich seiner Mühe Lohn werde. Regen während der Blüte, andauernde Dürre, starke Unwetter mit Hagelschlag, Ungeziefer und Brand (carbunculatio) der Trauben haben schon oft die schönsten Hoffnungen des Menschen zu nichte gemacht. Weil keine ländliche Arbeit ohne den Segen der Gottheit gedeihen konnte, hatten die Römer der älteren Zeit am 23. April die ersten, am 19. August die zweiten Vinalien angesetzt, welche dem Jupiter Liber und der Venus, der Beschützerin der jüngeren Weine, geweiht waren. Die zweiten Vinalien waren eine Vorfeier und das Zeichen der Eröffnung der beginnenden Weinlese, welche Ende September ihren Anfang nahm. Der Flamen Dialis, der Priester des Jupiter, schnitt einige Trauben ab und brachte, nachdem er feierlich zur Weinlese aufgerufen hatte, dem Gotte ein weibliches Lamm zum Opfer dar. In den Weinpflanzungen der Tuskulaner war das ausdrückliche Verbot angeschlagen, Wein zur Stadt zu bringen, ehe die Vinalien ausgerufen waren.[2]

Ungefähr zwei Monate vor der Lese wurden die Weinbergshäuschen (cabannae) hergerichtet, leichte Hütten, die gross genug waren, einem Manne Unterschlupf zu gewähren, welcher die reifende Frucht vor Dieben und dem in der Nähe von Villen

[1]) Cato 11, 12, 18, 39,135. Varro I, 22; Col. I. 9. XII, 18; Plin. XVIII. 74, XIX. 7. [2]) Preller, Röm. Mythologie, 3. Aufl. 1881, p. 196. Magerstedt, Der Weinbau der Römer. p. 168.

nicht seltenen Eindringen der gefrässigen Hühner schützen sollte. Auch war es auf Gütern, die nicht über eine genügende Sklavenzahl verfügten, notwendig, jetzt schon Tagelöhner (operarii) zu dingen. Nicht wie bei der Wahl eines Ochsenknechtes, der sich durch Körperkräfte auszeichnen sollte, musste der Verwalter seinen Blick auf grosse Leute richten; denn wenn auch breitschultrige, starke Männer sich besonders gut zum Behacken und Beschneiden der Rebpflanzungen eigneten, so war doch für einen Winzer Intelligenz die Hauptbedingung. Ein Mann von leichter Auffassungsgabe und raschem Verständnisse für erteilte Befehle eignete sich am besten. Da sich so aufgeweckte Burschen häufig unter den gefesselten Sklaven (compediti) befanden, so empfiehlt Columella dieselben als gute Winzer um so mehr, da im Weinberge durch die Gruppenarbeit für Überwachung des einzelnen besser gesorgt war, als bei der Ausübung manches anderen ländlichen Geschäftes.[3])

Das Instandsetzen der zahlreichen, zur Weinbereitung notwendigen Gerätschaften war eine so zeitraubende Arbeit, dass der Verwalter, unterstützt von der Haushälterin, damit schon dreissig bis vierzig Tage vor der Lese begann. Da die Trauben zur Schonung des Stockes nicht gebrochen, sondern geschnitten wurden, mussten Rebmesser angeschafft oder ersetzt werden. Die Körbe, deren man zum Fortschaffen der Früchte bedurfte, wurden ausgebessert und mit Bändern und Henkeln versehen, Mulden und Seihen mussten in genügender Anzahl zur Stelle sein.[4]) Dann waren der Kelterraum, die Pressen mit allem Zubehör, die Kufen, Bottiche, Fässer und Krüge, sowie jedes Gefäss, das man zur Weinbereitung benötigte, zu reinigen. Diese vorbereitende Arbeit galt als sehr wichtig, zur rechten Zeit versäumt, konnte sie, wie die meisten ländlichen Arbeiten, nicht wieder eingeholt werden. Nicht allein, dass der Most in unreinen Behältern leicht verdarb, sondern auch, dass die Haushälterin (villica) durch ein etwaiges Entfernen von der Kelter erwünschte Gelegenheit zu Diebstahl und Unterschleif gab, musste die Veranlassung zu grösster Reinlichkeit und Ordnung sein. Aus dem Kelterraume und dem Keller wurden alle unnötigen oder riechenden Gegenstände verbannt, ein etwa vorhandener hässlicher Geruch durch Lüften, Scheuern und Ausräuchern mit wohlriechenden Stoffen vertrieben; das zum Einkochen des Mostes nötige Brennholz wurde beschafft, die Winden der Pressen wurden nachgesehen, neue Taue an denselben angebracht, Salz und Gewürze eingekauft. Sodann wusch man alle Körbe, Mulden, Seihen, Rührlöffel, Mostkrüge, Kübel und Bottiche, die zum Kochen notwendigen ehernen Kessel, die noch unverpichten Dolien und Serien mit Meerwasser oder, wenn dieses fehlte, mit Süsswasser aus. Aus diesen mit grösster Sorgfalt gereinigten Gefässen opferten der Verwalter (villicus) und die Haushälterin mit reinem Gemüte dem Liber und der Libera die schuldigen Spenden.[5])

---

[3]) Col. I, 9 [4]) Cato 11 rechnet auf eine Weinpflanzung von 100 iugera: 3 Pressen, so viele Fässer, dass sie 800 cullei fassen können, 20 Fässer für die Trester, 6 Urnen und 4 Amphoren von Spartum, 10 Mostkrüge, 40 Tröge von Holz, 40 Schaufeln von Holz. 2 Mulden, 6 Seihen v. 2 Grössen, 6 Weinhippen, 5 Rebmesser, 2 eherne Kessel mit Deckel zu je 1 culleus. Bei Praunheim wurden kurze, sichelförmige eiserne Messer gefunden, (falx vinealica oder f. scirpicula b. Cato) ebenso eiserne Scheeren, unter denen sich unschwer Werkzeuge für den Baum- oder Rebschnitt erkennen lassen. Dieselben befinden sich im Städt. Altertumsmuseum Frankfurt a. M. [5]) Liber Pater altitalische Gottheit, „Der Befreier", Gott des heiteren Scherzes und der Ausgelassenheit, mit dem griechischen Dionysos identifiziert, wie die Libera mit der Persephone. Beide galten als Beschützer aller Fruchtbarkeit und als Freudenspender, sie wurden besonders auf dem Lande zur Zeit der Weinlese verehrt. In Lavinium war ein voller Monat dem Liber heilig, während dessen Dauer ausgelassene Späße erlaubt waren. Preller, Röm. Myth. I³, 197, II³, 49 u. 53.

Die meisten Gerätschaften hatten Formen, die den noch heute auf dem Lande üblichen sehr ähnlich sind. Die aus Weiden, Binsen, Pfriemenkraut (spartum) oder Sprossen geflochtenen Körbe waren kegelförmig gestaltet. Je nach der Grösse oder Art des Geflechtes hiessen sie corbes, corbulae, wie die Körbe aus Ameria in Umbrien, fisci, fiscinae, wie sie in Campanien und zu Rom angefertigt wurden, oder quali, quasilli, die in der Landwirtschaft ebenso wie im Hauswesen Verwendung fanden.[6]) Zum Tragen der Trauben in die Kelter dienten aus einem ausgehöhlten Holzstücke gefertigte Wannen (alvei), Mulden (lintres) oder Schiffchen (naviae) von verschiedener Grösse. Den Körben ähnlich in der Form waren die ebenfalls aus Weiden, Binsen oder Spartum geflochtenen Seihen (cola), welche sowohl zum Filtrieren des aus der Presse herauslaufenden Saftes, als auch zum Abschöpfen des Schaumes und zur Beseitigung etwaiger an der Oberfläche des gährenden Mostes schwimmender unreiner Gegenstände gebraucht wurden. Allzu schwache Weine, deren Geschmack man verbessern wollte, wurden durch die mit aromatischen Kräutern gefüllte Seihe gegossen, während man die berauschende Kraft allzustarker durch langsames Filtrieren zu mildern suchte. Demselben Zwecke diente der leinene Filtersack (saccus vinarius), der beim Landvolke im Gebrauche, für edle Sorten von Kennern verworfen wurde, weil der unangenehme Geschmack der Sackleinwand sich leicht dem Weine mitteilte.[7]) Diese Korb- und Leinenseihen wurden bei reichen Weingutsbesitzern vielfach durch metallene ersetzt (colum vinarium), die der Bequemlichkeit halber mit Griffen oder Henkeln versehen waren. In späterer Zeit waren silberne Seihen nichts Seltenes.[8]) Indem man über die mit Schnee gefüllten Seihen den Wein goss, erhielt man auch im Sommer ein kühlendes Getränk. Kaiser Nero soll zuerst den Schnee, der durch den Transport und die Aufbewahrung nicht selten verunreinigt wurde, durch Eis ersetzt haben. Zu diesem Zwecke wurde abgekochtes Wasser in Schnee gestellt, bis es gefror, dann legte man die sauberen Eisstückchen in die Seihe. Diesen uns sehr unschuldig erscheinenden Luxus tadeln Seneca und Plinius. Sie beklagen die verweichlichten und genusssüchtigen Zeitgenossen, die niemals zufrieden mit den Gaben der Natur den Lauf der Jahreszeiten verdrehen und ihren Gaumen im Sommer mit den Genüssen des Winters kitzeln wollen.[9]) Zum Trocknen der Trauben, aus welchen Rosinenwein oder imitierter griechischer Wein hergestellt wurde, dienten Horden aus Flechtwerk (crates), auf welchen die Trauben drei bis vier Tage der Sonne ausgesetzt wurden. Um den Most aus dem Bottich in die Fässer zu füllen, gebrauchte man Mostkrüge (urcei mustarii) aus gebranntem Thone, oder Spartamphoren, die entweder aus Spartum geflochten und verpicht, oder aus Thon gefertigt und nur der Haltbarkeit wegen mit Spartum überzogen waren. — Eine besonders mühevolle Arbeit war das Auspichen der verschieden gestalteten Fässer, von denen die grössere Form dolium, die kleinere seria hiess. Während man sich in kälteren Gegenden, am Fusse der Alpen und in Gallien

[6]) Rich, Wörterbuch der römischen Altertümer p. 186 giebt eine Abbildung eines Korbes nach einem Freskogemälde in dem Grabmale der Nasonischen Familie an der Flaminischen Strasse bei Rom; ein Korb von genau derselben Form und demselben Materiale findet sich noch heute bei dem neapolitanischen Landvolke. [7]) Martial XIV, 103. [8]) Rich, p. 173 bringt die Abbildung einer in Pompeii gefundenen Seihe; im Städt. Altertumsmuseum zu Frankfurt a. M. befindet sich eine Seihe aus Bronze mit sehr feinen Löchern und langem Stiele, bei Köln gefunden. [9]) Seneca, Quaest. natur. IV, 13; Plinius XIX, 4.

hölzerner Fässer mit Reifen[10]) (cupae) zum Aufbewahren des Weines bediente, waren südlich vom Apennin Fässer aus gebranntem Thone im Gebrauche. Das kürbisförmige dolium[11]) verengte sich oben zu einer ganz kurzen, weiten Halsöffnung, die mit einem genau passenden Deckel verschlossen wurde. Der Rand der Öffnung hatte eine rinnenartige Vertiefung, in welche beim Öffnen des Deckels das zum luftdichten Verschlusse dienende Pech oder Harz fallen musste, so dass einer Verunreinigung des Weines vorgebeugt war. Die kleinere seria[12]) hatte einen längeren Hals, an dem sich zwei Henkel befanden, und eine Spitze am Boden, womit sie in den Sand des Kellers eingedrückt wurde. Allem Anscheine nach bildete sie den Übergang zu der schmalen, langgezogenen Amphora, welche die Stelle unserer Flasche vertrat. Gewöhnlich aus Thon, seltener aus Glas bestehend, lief die Amphora welche einen langen Hals und zwei Henkel hatte, unten in eine Spitze aus, so dass sie entweder im Keller in den Boden eingedrückt oder an der Wand lehnend aufbewahrt wurde. Beim Kredenzen des Weines im Speisezimmer standen die Amphoren auf dem abacus, einem Anrichtetische, dessen Platte mit Löchern versehen war. Der Hals der Amphoren wurde mit einem Korkstopfen geschlossen, der vergypst oder verpicht wurde. Auf den thönernen Amphoren wurde der Jahrgang und der Name des Consuls, unter welchem der Wein eingelegt war, eingeritzt, an gläserne hing man kleine Täfelchen (pittacia) mit der entsprechenden Bezeichnung.[13]) Die Dolien und Serien waren beweglich oder im Keller fest eingegraben. Das Verfahren des Auspichens bei den feststehenden war folgendes: Nachdem die Fässer gereinigt waren, wurden sie vermittels brennender eiserner Lampen, die man in dieselben hielt, erhitzt, dann wurde das flüssige Pech hineingegossen, mit einem Kratzer gleichmässig nach allen Seiten verteilt und mit einer Bürste verwischt. Zum zweiten Male musste das Verteilen und Verwischen mit neuem Löffel und neuer Bürste wiederholt werden. Die beweglichen Gefässe wurden dagegen viele Tage vor dem Verpichen in die Sonne gestellt, bis sie gehörig durchsonnt waren. Alsdann kehrte man sie um, so dass die Halsöffnung nach unten kam, legte drei kleine gleichmässig hohe Steine unter den Rand und entzündete ein Feuer darunter, bis der Boden des Dolium so

[10]) P. Weise, Weinbau in Gallien und an der Mosel p. 26 berichtet von den Funden bei Neumagen an der Mosel: „Eine grosse Sandsteinskulptur, wohl das Grabmonument eines reichen Weinhändlers, zeigt ein mit Fässern beladenes Schiff. Die Fässer von gedrungener Form haben an beiden Enden Reifen und entsprechen den heute noch in Baden und dem Elsasse üblichen. Auch an der Trajanssäule sind Fässer mit Reifen abgebildet." [11]) Abbildung bei Rich p. 228. Ein bei Antium gefundenes Exemplar mit drei Zoll dicker Wandung fasst 18 amphorae. Diogenes soll in einem Dolium gewohnt haben. Juvenal Satiren XIV, 308. [12]) Im Städtischen Altertumsmuseum zu Frankfurt a. M finden sich sechs grosse Thongefässe, die in einem römischen Keller bei Heddernheim gefunden wurden. Sie sind dickbäuchig mit engem Halse und zwei Henkeln, am Boden ist eine kurze Spitze, mit der sie in den Sand des Kellers eingedrückt wurden. Auf einem der Gefässe befindet sich ein Deckel. Da aus Col. XII, 28 hervorgeht, dass die seria sieben Amphoren fasste, mithin kleiner als das dolium war, so stehen wir nicht an, da auch die übrigen Kennzeichen passen, diese Gefässe als seriae und nicht als amphorae, entgegen der Benennung im Museum, zu bezeichnen, eine Ansicht, die sich mit der von Rich geg. Abb. eines in einem Weinkeller Roms gefundenen Exemplares deckt. (Rich p. 563.) [13]) Ebenfalls im Städt. Altertumsmuseum zu Frankfurt a. M. finden sich fünf grosse Spitzamphoren aus hellem Thone. Sie sind sehr lang gezogen und haben eine lange, schmale Spitze. Drei stammen vom Rheine, zwei aus der Umgegend von Frankfurt. Gläserne Amphoren erwähnt Petronius, 34, 6: Statim allatae sunt amphorae vitreae diligenter gypsatae, quarum in cervicibus pittacia erant affixa. — Die Aufschriften der Amphoren enthielten die Weinsorte, den Jahrgang und die Firma des Lieferanten. Das früheste Konsulat, das auf den erhaltenen etikettierten Amphoren (amphorae litteratae) vorkommt ist das Jahr 107 v. Chr. (Marquardt p. 403.)

heiss war, dass man ihn nicht mehr mit der Hand berühren konnte. Wieder umgekehrt, wurde heisses Pech hineingegossen und das Gefäss so lange nach der Seite gewälzt, bis die Innenwandung gleichmässig mit Pech überzogen war. Zur Verbesserung des Weingeschmackes wurde dem gewöhnlichen Peche ein Fünftel bruttisches Pech, das von der Pechföhre, picea, in den silanischen Wäldern gewonnen wurde, etwas Öl, gepulverte Iriswurzel und schwarzer Mastix (pontisches Wachs) zugesetzt, während gewöhnliches Wachs, das den Wein säuern sollte, verworfen wurde. Mit dem Verpichen der Fässer musste der Verwalter frühzeitig fertig sein, denn „kalt gepicht, taugt nicht". Um die Thonfässer vor allzu leichter Beschädigung zu schützen, waren sie mit Reifen von Blei, Eichenholz oder trockenen Weinranken versehen, wurden sie dennoch abgestossen, so musste ein Kitt von Wachs, Harz, Schwefel und pulverisiertem Gypse als Pflaster auf die schadhafte Stelle gestrichen werden. Damit die Ausbesserung nicht auffiel, wurde sie mit einem aus Kalk und rohem ungebrannten Thone bestehenden Farbmittel überzogen.

In dem meistens sehr geräumigen Kelterraume (torcularium, pressorium) sollten ausser den in Gang befindlichen Pressen immer noch einige überflüssige stehen, die im Falle, dass die gerade gebrauchten zerbrachen, benutzt werden konnten. Die Presse der ältesten Zeit war höchst einfach. Ursprünglich bestand sie wohl nur aus einem mächtigen Steine, der vermittels Hebebaumes auf die Traubenmasse gedrückt wurde, die, um das Ausweichen nach den Seiten zu verhüten, zwischen Latten oder in einem Korbe sich befand. Doch schon zu Catos Zeit war eine richtige Maschine erfunden, die durch einen Pressbaum (prelum) wirkte, welcher mit Stricken, die auf einer Winde liefen, auf die zu zerquetschende Fruchtmasse herabgelassen wurde.[14]) Dieser Pressbaum war entweder mit der Zunge (lingula) in einem starken Pfeiler befestigt (wie in der Kelter von Gragnano), oder man brachte nach Catos Vorschrift zwei Pfeiler an, welche in ihrer Mitte den Pressbaum hielten. Da der Hauptdruck des Baumes, der, an dem einen Ende niedergezogen, sich mit dem anderen in die Höhe zu heben trachtet, hauptsächlich auf diesen Teil der Maschine ausgeübt wurde, so mussten die beiden Pfeiler besonders tief in den Boden eingerammt sein, wohl auch unterhalb desselben durch einen Querbalken befestigt oder durch starke eiserne Krampen gehalten werden. Es konnte sonst vorkommen, dass sie durch die Wucht des niedergehenden Baumes aus ihrem Standorte herausgerissen wurden. An dem diesen Pfeilern entgegengesetzten Ende des Pressbaumes standen in etwas grösserem Abstande von einander zwei Pfosten (stipites), die in der gleichen Weise in den Boden eingerammt, oben durch einen Querbalken verbunden waren. Zwischen ihnen befand sich die Winde. Am Querbalken war der Flaschenzug mit einem von dem Ende des Pressbaumes auslaufenden, durch denselben hindurchgezogenen Stricke. Der Pressbaum wurde durch den Flaschenzug in die Höhe gehoben, der mit einem flachen Brette bedeckte grosse Korb mit zertretenen Trauben auf das Bett (area) gestellt, dann der Baum herabgelassen und mit Hülfe der Winde fest auf die Trauben gedrückt, bis aller Saft herausgeflossen war.

Die oben beschriebene, meistens aus dem Holze der schwarzen Tanne gebaute Maschine hatte mancherlei Nachteile. Einerseits war sie schwer zu handhaben,

[14]) Cato XVIII beschreibt ausführlich den Bau einer Kelter mit 4 Pressen Wir folgen der Darstellung bei Rich p. 636 u. 637. Ziemlich bedeutende Überbleibsel einer Presse fand man in einem Kelterhause in Gragnano, dem alten Stabiae.

andererseits setzte die ungeheuere Länge des Pressbaumes (Cato verlangte 25 Fuss) einen sehr grossen Kelterraum voraus. Plinius berichtet, dass seit etwa 100 Jahren die griechische Presse eingeführt sei, bei welcher der Pressbaum nicht durch Flaschenzug und Winde bewegt, sondern durch eine Schraube niedergedrückt und das Gewicht des Baumes durch angehängte Steinkisten vermehrt wurde. Diese Presse erfuhr mit der Zeit eine bedeutende Verbesserung. Man erfand die Schraubenpresse, bei welcher der Baum feststand, von ihm aus drückten die Schrauben auf die flachen Bretter, welche die Früchte bedeckten. Die ganze Maschine war verkürzt, leichter zu handhaben und erfüllte ihren Zweck durch starken, gleichmässigen Druck von der Mitte aus ebenso gut wie der unförmige Balken.[15]) Aus der Presse lief ein Ausguss in die Kufen, deren gemauerte Wände mit Mörtel geglättet waren. In diesen verblieb der Most die ersten neun Tage.

Die Weinlese.[1])

Wenn auch die Lese in den verschiedenen Gegenden Italiens, je nach dem Klima und der Witterung zu verschiedener Zeit ihren Anfang nahm, so galten im allgemeinen die 44 Tage von der Herbstgleiche bis zum Untergange der Vergilien als Lesezeit. Die völlige Traubenreife, welche zur Erzielung eines guten Weines Hauptbedingung ist, trat in warmen Gegenden Ende September, in kalten jedoch erst Ende Oktober ein. Um sie zu erkennen prüfte man die Kerne, welche vor Sonne und Licht im Inneren der Beere versteckt, in ihrer schwarzen oder tiefdunkeln Färbung das untrüglichste Zeichen gaben, während goldgelber, rötlicher oder durchsichtiger Glanz der Trauben ebenso täuschen konnte, wie der Geschmack. Es gab Arten, wie die frühreifenden schwarzen, die niemals durchsichtig, andere, die niemals süss wurden und doch reif waren. Da manche Weinstöcke die Blätter frühzeitig verloren, konnte auch das Abfallen des Laubes nicht massgebend sein. In kleineren Rebanlagen vermochte man wohl die Reife durch Bestäuben mit Erde oder Kalk zu beschleunigen, ein Verfahren, das zwar den Trauben sehr heilsam, in grossen Weinbergen aber allzu zeitraubend war. Jedenfalls galt es als Regel, lieber überreife als unreife Trauben zu lesen, aus den für die Weinbereitung bestimmten Früchten die unreifen für den Gesindewein auszusondern und zu den guten Weinen sogar die einzelnen unreifen oder faulen Beeren aus den Trauben herauszupflücken. Edlen Wein gewann man nur aus gleichmässig reifen, guten Trauben. Ebenso sollten die verschiedenen Traubensorten eines Weinberges niemals in der Kelter vermischt werden und die dunkeln von den hellen getrennt bleiben.

Die Weinlese, vindemia, war eine Freudenzeit. Von den Rebhügeln herab, aus den Arbusten und Gärten, aus den Laubengängen und Weinfeldern tönte frohes Jauchzen, lautes Jubeln, scherzhafter Gesang. Beamte, Kaufherrn und Senatoren verliessen zu dieser Zeit die Stadt und mischten sich unter das muntere Landvolk, mit ihm in tollen Spässen wetteifernd.[2]) Der Gutsherr kam mit seiner

[15]) Rich p. 637 gibt eine Abbildung nach einem pompejanischen Gemälde, das eine nach demselben Systeme gearbeitete Zeugpresse darstellt. [1]) Cato 7. 23 147; Varro I, 54; Col. II, 22. III, 2. XII, 43; Plin. XIV, 3. Magerstedt, Weinbau d. R. [2]) Im September und Oktober waren für den Senat und die Gerichte Ferien. Preller, Röm. Myth. II³, 52; Sueton, Octavian 35; Minucius Felix Octavian II, 3; Tacitus Annales XI, 31.

Gattin, seinen Kindern und Freunden auf das lange vernachlässigte Gut. Gastereien, Trinkgelage, Mummenschanz wechselten in bunter Reihenfolge, die Alten standen der Jugend nicht nach an Ausgelassenheit und Übermut. Die Keltertreter mit geschminkten Gesichtern, häufig auch mit Masken versehen, sprangen laut jauchzend in den Bottich, und verkleidete Weiber tanzten, Bacchantinnen gleich, in wilder Lust unter den Feiernden. Die Tabernen an den Landstrassen wurden nicht leer von Gästen, die sich an frischgepflückten Trauben, an Most oder Jungwein laben wollten, Weinhändler aus weiter Ferne trafen ein, um die Ernte am Stocke zu kaufen oder Abschlüsse für den neuen Wein zu machen; die Wege nach der Stadt waren gedrängt voll von Hökern, welche die Tafeltrauben in Tragkörben zu Markte brachten.

Die Weinlese war eine der Arbeiten, die nur an Werktagen ausgeführt werden durften, während Mosteinkochen und das Schneiden von Trauben zum Einmachen auch an Feiertagen erlaubt war. Die stets mit dem Messer abgeschnittenen Trauben wurden von Frauen und Mädchen in Körben in die Kelterstube getragen. Frühreifende, wohlschmeckende Sorten von schönem Aussehen, wozu die dunkelpurpurfarbenen, rosenroten und grünen, die lybischen und rhodischen Trauben gehörten, welche sich durch Länge der Trauben und aussergewöhnliche Grösse der Beeren auszeichneten (gab es doch drei Fuss lange Trauben mit pflaumengrossen Beeren), fanden als Tafeltrauben Verwendung. Schwarze und weisse, sowie graue Färbung der Trauben galt als gemein. Die Trauben, aus welchen der köstlichste Wein bereitet wurde, waren niemals besonders wohlschmeckend. Um diejenigen Trauben, welche nicht sofort verkauft wurden, monatelang frisch zu erhalten, hatte man mannigfache Arten der Aufbewahrung, bei denen es hauptsächlich darauf ankam, dass die einzelnen Beeren nicht gedrückt wurden, wodurch Fäulnis herbeigeführt wird. Tadellose Trauben, an deren Stielen man die Schnittfläche verpicht hatte, wurden an einer Schnur an der Decke des Zimmers, des Kornbodens oder der Rauchkammer aufgehängt, oder sie wurden an einem Querstabe in einem fast leeren Weinfasse angebracht, so dass der Weindunst die Beeren umspielte, worauf man den Deckel des Fasses verschloss. Eine andere Methode war, die Trauben einzeln auf Hürden auszubreiten, in Gerstenkleie oder in Spreu einzulegen oder sie in ein verpichtes, schüsselartiges Gefäss nebeneinander zu legen und dasselbe fest verschlossen, mit Steinen beschwert in den Brunnen herabzulassen. Auch am Stocke selbst konnten sie monatelang frisch erhalten werden, indem sie mit einem eigens zu diesem Zwecke gefertigten Thon- oder Glasgefässe umgeben wurden, dessen Deckel in der Mitte geteilt war und sich fest um den Stiel schloss. Das Gefäss hatte vier Henkel, an welchen es am Stocke festgebunden werden konnte. In Ligurien üblich war das Trocknen der Trauben an der Sonne, die dann in vergypsten Gefässen luftdicht verschlossen aufbewahrt wurden, durch den Kaiser Tiberius wurde das Räuchern im Ofen und in Schmiedewerkstätten Mode, da der Herrscher diese Rosinenart, die einen ganz eigentümlichen Geschmack hatte, besonders gern ass; vor seiner Zeit waren die rhätischen und veronesischen Tafeltrauben beliebt gewesen. Die hellen süssen, grossbeerigen Trauben hielt man kurze Zeit in kochende Lauge von Weinrebenasche, der etwas Öl beigemischt war, liess sie abtropfen und legte sie halbtrocken in ungepichte Gefässe, deren Deckel verklebt wurde. Auch in Most, sapa, oder geringen Wein eingelegte Trauben hielten sich lange, galten aber als un-

gesund, während die in gekochtem Regenwasser aufbewahrten zwar wenig schmackhaft, aber der Gesundheit zuträglich waren.

Bedingung für die Haltbarkeit der Trauben, unter deren zahlreichen Sorten die venusianische, numisianische und duracinische zum Aufbewahren empfohlen wurden, war, dass sie nur von Weinstöcken aus trockenen Lagen genommen und nicht vor zehn Uhr morgens geschnitten wurden, damit kein Nachtthau mehr auf ihnen lag, sowie dass jede Traube einzeln gehängt oder gelegt wurde. Auch mussten sie vor völliger Reife abgenommen, und etwaige angefaulte Beeren ausgebrochen werden.

Nicht unerwähnt mag das Verfahren der Vokontier im narbonnensischen Gallien bleiben, die, etwa 14 Tage vor der Lese, die Stiele der hängenden Trauben einknickten oder verdrehten und die in der Nähe befindlichen Blätter abbrachen, so dass die Beeren langsam am Stocke abwelkten, um zu Süss- oder Rosinenweinen Verwendung zu finden.[2])

Das Keltern.[1])

In der Kelterstube (cella torcularia) wurden die Trauben in grosse Bottiche geschüttet, wo sie von Männern (torcularii, calcatores) zertreten wurden. Dieses Treten musste mit unverwundeten Füssen geschehen, sonst durfte der Wein ebenso wenig zu Opfern gebraucht werden wie der griechische, welcher mit Seewasser vermischt war, der Nachwein und der Wein, in welchen etwas Unreines gefallen war,[2]) oder der von einem Stocke stammte, neben welchem sich ein Mensch erhängt hatte. Der von überreifen Trauben vor dem Zertreten ausquellende Saft war ein besonders geschätzter Most, man nannte ihn protropus, Ausbruch. Er wurde sofort aus dem Kübel in eine gut verpichte Amphora gefüllt, die man ungefähr einen Monat lang oder bis zur Wintersonnenwende in einem kühlen Süsswasserteiche versenkte. Hierdurch verlor der süsse Most alle Neigung zum Gähren und erhielt sich unverändert im Geschmacke ein Jahr lang, so dass er Dauermost „semper mustum“ hiess. Tauchte man die Amphora in das Meer, so nahm der Most bald den Geschmack des Alters an und wurde Seewein, thalassites, genannt. Eine andere Art war, den Ausbruch in die Amphora zu füllen, in dieser ihn erst abgähren zu lassen und dann im folgenden Sommer das Gefäss vierzig Tage lang den heissen Sonnenstrahlen auszusetzen. Aus dem protropus bereitete man auch den beliebten Honigwein, mulsum, indem man auf eine halbe Amphora von Baumreben stammendem Moste zehn Pfund des besten Honigs mischte, die gut durcheinander gerührte Masse auf eine Flasche, lagoena,[3]) abzog, diese wohlvergypst 32 Tage auf dem Boden ruhen liess, dann wieder vom Satze

[2]) Hamm, Weinbuch 3. Aufl. 1886 p. 318 bemerkt, dass noch heute die südfranzösischen Süssweine aus gewelkten Trockenbeeren bereitet werden. Nach von Martens, Italien B. II p. 191 werden auch die Trauben des weissen Trebbiano Muskateller durch Einknicken und Verdrehen des Stieles am Stocke welk gemacht.
[1]) Cato 18. 132. 134. 147. 154; Varro I, 54; Col XII, 5. 39. 40. 41; Plin. XIV. 10, 11, 12, 23. XXIII. 27. Magerstedt, Weinbau d. R. [2]) War eine Schlange oder eine Maus in den Most gefallen und darin ertrunken, so sollte das tote Thier verbrannt, und die erkaltete Asche unter Umrühren in das Fass gestreut werden. Dieses einfache Mittel würde, so meint Columella (XII. 31), sicher jeden üblen Geruch vertreiben. [3]) lagoena, ein Gefäss mit engem Halse, weitem Bauche und zwei Henkeln aus Thon, Glas oder Weidengeflecht. Horaz, Satiren II 8, 41; Col. XII 45. Bei Rich p. 339 Abbildung nach einem Originale aus gebranntem Thone, welches der Beschreibung bei Apul. Met. II und Col. X, 381—387 entspricht. Das Städt. Altertumsmuseum zu Frankfurt a. M. besitzt mehrere Gefässe dieser Art aus hellgrünem und bläulichem schimmerndem Kunstglase, welche teilweise bei Heddernheim gefunden worden sind.

abgegossen auf ein anderes Gefäss abfüllte und dieses versiegelt in das Backhaus (furnus) legte. Von diesen feinen Süssweinen, die alle wenig Blume besassen, wurde bei den Mittags- und Abendmahlzeiten den Gästen vor dem Essen ein Becher zur Reizung des Appetits gereicht.

Zur Kelterung war eine so grosse Traubenmasse erforderlich, dass zwanzig Cullei Most auf einmal gepresst werden konnten.[4]) Verfügte man über noch bedeutendere Traubenvorräte, so mussten gleichzeitig mehrere Pressen in Gang gesetzt werden. Die zertretenen Trauben wurden ein-, zuweilen auch zweimal gepresst. Selbstverständlich lieferte die erste Pressung den besten Most. War die Presse zum ersten Male abgestellt, so wurde der Tresterkuchen, pes, aus Kernen, Kämmen und Bälgen bestehend, herausgenommen, die abstehenden Ränder, welche von dem Pressbaume unversehrt geblieben waren, abgeschnitten, dazu gelegt und noch einmal durchgepresst. Diese zweite Pressung lieferte einen geringen Most, der nicht mit dem ersten vermischt wurde, und leicht nach Eisen schmeckte. Da in die ausgepresste Traubenmasse Einschnitte gemacht waren, so nannte man diesen Saft mustum circumcidaneum (Cato 23,4) oder circumcisicium (Varro I, 54). Der Most lief aus der Presse durch die vorgebundene Seihe (colum) in den gemauerten, mit Mörtel ausgestrichenen Kelterbottich, wo er ungefähr neun Tage die Gährung durchmachte. Vollzog sich diese Gährung in normaler Weise, wie es bei Most aus reifen Trauben von guten Lagen und von der Witterung begünstigten Jahrgängen das Gewöhnliche war, so konnte der Winzer auf einen guten, haltbaren Wein rechnen. Starke Schaumblasen, besonders solche von rötlicher Farbe auf dem Moste heller Trauben, und ein fremdartiger Geruch galten als Anzeichen beginnenden Verderbens. Trat der Most in eine zweite Gährung, so verflüchtigte sich der weinige Geschmack, ein fades schlechtschmeckendes Getränk, vappa genannt, blieb statt des erhofften guten Weines übrig. Most von Trauben neuer Rebanlagen, aus feuchter Gegend oder regenreichem Sommer zeigte häufig Neigung zum Nachgähren, welchem Fehler man durch Hineinwerfen von Bimstein zuvorzukommen suchte. Wurde der Jungwein zum frischen Verkaufe bestimmt, so führten ihn Händler in Schläuchen von Tierfellen, auf Maultieren, Eseln oder Karren in die Stadt,[5]) andernfalls wurde er durch Rinnen in die im Nebenraume (Keller) tiefer stehenden Dolien und Serien geleitet oder mit den Mostkrügen in dieselben gefüllt. Am 11. Oktober, den Meditrinalien, ward dann zugleich mit dem alten Weine der neue Wein gekostet. Indem man sich der heilenden Kraft des Weines dankbar erinnerte, sprach man dazu den Spruch: Novum vetus vinum bibo, novo veteri (vino) morbo medeor, „Neuen Wein, alten Wein trinke ich, mit neuem Weine, altem Weine heil' ich mich." [6]) Der verdorbene, zum Weine untaugliche Most, fand als Weinessig (acetum), der in der Küche, in der Heilkunde und bei der Toilette unentbehrlich geworden war, seine Verwendung und wurde durch Zusätze von Essenzen und Gewürzen vielfach verbessert und verstärkt.

Der Rosinenwein (vinum passum), welcher zu den Süssweinen gehörte, wurde auf folgende Weise hergestellt: Die Beeren wurden entweder solange am

[4]) 1 culleus = 20 amphorae, auch quadrantal genannt; 1 amphora = 2 urnae = 8 congii = 48 sextarii = 96 heminae = 192 quartarii = 384 acetabula = 576 cyathi nach Hultsch, Griechische und römische Metrologie, Berlin 1862. [5]) Nach Preller, Römische Mythologie I³, p. 197 scheinen mit dem Einführen des ersten jungen Weines in die Stadt Feierlichkeiten verbunden gewesen zu sein. [6]) Varro, l. l VI. 2 bei Preller, Röm Myth. I³, p. 197.

Stocke gelassen, bis sie zur Hälfte ihrer Grösse eingedörrt waren, oder sie wurden überreif gelesen und dann noch mehrere Tage an Stangen aufgehängt an der Sonne getrocknet. Alsdann wurden zu der feinsten Sorte des passum die Beeren von den Kämmen abgepflückt, in ein Fass geworfen und mit dem besten Weine übergossen. Hatten sie denselben völlig aufgesogen, so wurden sie nicht allzufest ausgepresst. Oder: Die Trauben wurden getrocknet, ausgelesen, abgebeert und eine Lage dieser Beeren in einem Fasse ausgetreten. Dann wurde alter Wein dazwischen gesprengt, eine neue Lage dazu gefügt und auf dieselbe Art fortgefahren, bis das Gefäss fast voll war. Nach fünf Tagen wurden die Beeren gepresst. Einen geringeren Wein erhielt man, wenn an die Stelle des Weines abgekochtes Regenwasser zum Übergiessen trat. Bei beiden Arten wurden die Rückstände zum Nachwein verwendet. Wenn auch die apianische Traube zur Bereitung dieses beliebten Weines die vorzüglichste sein sollte, so wurde er doch auch aus anderen süssen Sorten gemacht; der kretische, sizilische und afrikanische Rosinenwein genoss den besten Ruf.

Die nach dem Pressen zurückbleibenden Trester (vinacea), welche auch bei etwaigem Verkaufe des Weines wie die Weinhefen dem Besitzer verblieben, wurden in Fässer geschüttet und zu einem Wein für das Gesinde zugerichtet. Plinius sagt, er könne diesem Getränke wohl kaum den Namen Wein erteilen, wenn er auch von den Griechen δευτέριον, Zweitwein, genannt wurde und schon zu Catos Zeit als lora[7]) für die arbeitende Klasse verwendet wurde. Zu diesem Zwecke goss man entweder den zehnten Teil des gewonnenen Mostes Wasser auf die Trester, liess das Wasser einen Tag und eine Nacht auf denselben stehen und presste dann die Trester noch einmal aus, oder man nahm nach griechischer Art den dritten Teil Wasser und kochte nachher das Ausgepresste auf ein Drittel ein. Ein anderes Verfahren war, die Weinhefen (faeces vini) noch einmal auszupressen (vinum faecatum). Keine dieser Arten hielt sich länger als ein Jahr, nur Markus Columella, der Oheim unseres Schriftstellers, verstand es, die lora durch altes Wasser zwei Jahre haltbar zu machen. Von diesem Weine erhielt das Gesinde jeden Tag seine bestimmte Ration, die je nach der verlangten Arbeitsleistung in den verschiedenen Monaten vergrössert oder verringert wurde. An den Saturnalien und den Compitalien bekam jeder Sklave einen Congius als Extragabe. Für den Fall, dass die lora allzufrüh zur Neige ging, hatte der praktische Cato ein anderes Getränk erfunden: Er mischte in einem Fasse zehn Quadrantal Most, zwei Quadrantal scharfen Essig, zwei Quadrantal Sapa (eingekochten Most), fünfzig Quadrantal süsses Wasser. Diese Masse liess er fünf Tage lang täglich dreimal umrühren. Darauf fügte er vier und sechzig sextarii altes Seewasser hinzu, verschloss den Deckel und liess das Fass zehn Tage lang stehen. Nach seiner Versicherung hielt sich dieses Gebräu bis zur Sommersonnenwende. „Was Du dann noch übrig hast, wird der schärfste und schönste Essig sein."

[7]) auch lorea von luere auswaschen, in Süddeutschland „Lauer" genannt. Die Bereitung des secondo vin im heutigem Italien ist folgende: Nachdem der Wein von den tinazzi (Bottichen) abgelassen ist, wird die oberste Schicht der Trester weggenommen und auf den Rest halb soviel Wasser geschüttet als Wein abgenommen war Da in den Trestern ungefähr 10 % Wein zurückbleibt, der sich mit dem Wasser vereinigt, so entsteht eine Mischung von fünfundvierzig Teilen Wasser mit zehn Teilen Wein, die nach 24 Stunden als Zweitwein abgelassen wird. Zwischen dem vin grosso, dem reinen Wein und dem vin secondo gibt es noch einen vin piccolo, der aus einem Teile süssen Most und zwei Teilen Wasser besteht. Von Martens, Italien II p. 181.

Hatten die Trester nun auch zum Gesindewein gedient, so wurden sie in frischem und getrocknetem Zustande als Viehfutter benutzt, oder mit Erde vermischt als Dung wieder in die Weinberge zurückgeführt. Die Kerne wurden den Hühnern und Tauben gegeben.

Das Einkochen des Mostes.[1]

Um kraftlos schmeckenden, saueren oder allzu herben Weinen einen besseren Geschmack zu geben, sowie den aus Regenjahren stammenden wässrigen Weinen Haltbarkeit, Blume und Farbe mitzuteilen, bedienten sich die Römer einer uns unglaublich scheinenden Menge von Gewürzen sowie des Zusatzes von eingekochtem Moste, der von guten Rebsorten, besonders der amineischen Traube, gewonnen war. Zu anderen Zwecken als zur Weinverbesserung nahm man vorzugsweise den eingekochten Most von Trauben solcher Herkunft, dass sie eine längere Haltbarkeit nicht erhoffen liessen. Während in manchen Gegenden nur ein Zwanzigstel, in Lakonien ein Fünftel des Mostes verkocht wurde, war es in Italien üblich, ein Drittel (von Palladius XIV, 8 caroenum = χάροινον genannt), die Hälfte oder sogar zwei Drittel des Mostes verkochen zu lassen. Besonders die beiden letzten Arten werden häufig als sapa und defrutum erwähnt, wobei die verschiedenen Benennungen nicht immer genau auseinander gehalten sind (Varro nennt den auf die Hälfte eingekochten Most sapa, Columella den auf ein Drittel verdickten defrutum, Plinius dagegen den auf ein Drittel verkochten sapa und den zur Hälfte eingedickten defrutum (Plinius XIV, 11), ebenso Palladius XI, 18 den auf ein Drittel sapa).[2] Dieses Einkochen geschah in dem cortinale, der Mostküche, die hell und so gross sein musste, dass ein bequemes Hin- und Hergehen am Kessel (defrutarium) möglich war. Beim Mostkochen war, wie bei allen zur Weinbereitung gehörenden Geschäften, grösste Sauberkeit vorgeschrieben. Die grossen Kochkessel, die meistens aus Blei bestanden (vasa plumbea), da kupferne Kessel (vasa aenea), die leicht Grünspan (aerugo) ansetzen, nicht beliebt waren, wurden, nachdem man sie gereinigt hatte, mit Öl bestrichen, damit ein Anbrennen vermieden werden sollte, worauf der Most auf anfangs schwachem Holzfeuer aufgesetzt wurde. Das Umrühren der kochenden Masse sollte nicht mit Holz- oder Metalllöffeln, sondern mit an Stäben gebundenen Fenchelbündelchen (fasciculi foeniculi fustibus illigati), das Abschäumen mit Blättern besorgt werden. Auch musste der Koch eine Binsenseihe (colum iunceum) zur Hand haben, um auf der Oberfläche sich zeigende Unreinigkeit abzuschöpfen, und sein Augenmerk stets darauf richten, dass bei dem nun verstärktem Feuer der Most nicht anbrenne, oder wohl gar die mächtigen Holzklötze den Boden des Kessels beschädigten. War der Most geläutert, so fügte man unter beständigem Umrühren nach und nach völlig reife cydonische Äpfel (mala cydonia), ganz fein gestossene durchgesiebte, wohlriechende Binsen (schoenus = σχοῖνος) illyrische Iriswurzel (iris Illyrica), Bockshorn (foenum

[1] Cato 23; 104—114; Colum. XII, 19, 20, 21, 25; Plin. XIV, 11, 16, 19, 25; XXIII, 24, Palladius XIV, 8.

[2]) In Italien, Frankreich und Griechenland ist das Einkochen des Mostes und seine Verwendung zu Getränken, Einmachen der Früchte und Speisewürzen noch heute üblich. In Toskana wird der mosto cotto noch mit altem Namen caroèno genannt, wenn er um ein Drittel eingekocht ist, sapa oder mostarda wenn um zwei Drittel, defritto wenn bis zu einer festen Masse. Von Martens, Italien II.

Graecum), gallische Narde (nardus Gallicus), Kostwurz (costum), Datteln (palma), Cyperngras (cyperos), Casia (casia), alles mit altem, fein gepulvertem Peche vermischt, auch wohl geläutertes nemeturisches Pech (pix Nemeturica) zu. Hatte er trotz aller Vorsicht doch einen leichten brenzlichen Geschmack angenommen, so wurde dieser durch das Hineinwerfen von grossen Nüssen vertrieben; angebrannter, am Kessel angesetzter Most konnte nicht mehr zur Weinverbesserung genommen werden. Die Menge der angewandten Gewürze richtete sich nach dem Geschmacke des Besitzers, doch betont Columella, der eine grosse Menge von Zutaten anführt, dass der Käufer keinen hervorstechenden Würzgeschmack am Weine wahrnehmen dürfe, da dieser die Güte des Weines beeinträchtige. Defrutum und sapa hielten sich in geölten Bleigefässen aufbewahrt sehr lange. Sie wurden mit Wasser, Milch und Honig vermischt getrunken, sowie als Speisewürze und Arzneimittel verwendet, auch dienten sie zum Einlegen von Trauben und Oliven sowie zum Bestreichen des oberen Randes der Dolien, soweit sie nicht mit Wein angefüllt waren. Zum Verstechen der schlechteren Weine konnte der eingekochte Most, sowie er abgekühlt war, benutzt werden, doch hielt man es für praktischer, da er selbst in diesem Zustande sauer werden konnte, erst durch ein Jahr langes Liegen seine Güte und Haltbarkeit zu erproben. Der junge aus dem Kübel genommene Most musste zwei Tage stehen, um sich wieder zu beruhigen, am dritten Tage setzte man dann das defrutum zu und liess beides zusammen gähren. Auf zwei Urnen Most wurde eine halbe Unze feingestossenes, in einer Thonpfanne (urceus fictilis) auf dem Feuer geröstetes, weisses Salz, eine halbe Unze in altem Weine geweichtes, getrocknetes Bockshornkraut, sowie, wenn sich der Most vollkommen gesetzt hatte, dasselbe Mass feinen Gypsmehles (flos gypsi) zugefügt. Auf diese Weise behandelt, konnte sich sogar der Most aus sumpfigen Gegenden halten.

Da die in Italien sehr beliebten griechischen Weine mit Seewasser versetzt waren, so suchte man diesen Geschmack nachzuahmen. Die griechische Sitte wurde darauf zurückgeführt, dass ein Sklave, der Wein aus einem Fasse gestohlen hatte, das fehlende Quantum durch Meerwasser ersetzte, wodurch der Wein an Güte gewann. Das Meerwasser wurde an heiteren, windstillen Tagen möglichst weit von der Küste entfernt, wo das Wasser am klarsten, salzigsten und reinsten ist, etwa siebzig Tage vor der Weinlese geschöpft und in einem Fasse, dessen Deckel die Luft durchliess, dreissig Tage stehen gelassen. Hierauf goss man das Wasser vom Bodensatze in ein anderes Gefäss und liess es wieder zwanzig Tage unberührt stehen.[3]) Alsdann wurden die drei Tage lang getrockneten, gut ausgelesenen und von den Kämmen abgepflückten Beeren verschiedener Traubensorten in ein mit diesem abgestandenen Seewasser gefülltes Fass eingedrückt, das dann verschlossen wurde. Nach drei Tagen nahm man die Beeren wieder heraus und presste sie in der Kelter aus. Der nun herauslaufende Most wurde in reine trockene Dolien gefüllt, die tagszuvor mit auf glühenden Kohlen gelegten Würzkräutern (Rosmarin, Myrthen u. s. w.) ausgeräuchert waren, nach vierzig Tagen mit etwas sapa versetzt auf Amphoren gezogen, und diese vier Tage in die Sonne gelegt. Eine andere Art bereitete man aus Seewasser, Salz und altem amineischen Weine, der auch durch Mischwein ersetzt werden konnte. An Wohlgeschmack sollte dieser nachgeahmte griechische Wein kaum dem koischen

[3]) Colum. XII, 21 berichtet, dass sein Oheim Markus Col. dieses Wasser 6 Jahre ? stehen liess.

nachstehen. Wo Seewasser nicht zu haben war, half man sich mit abgekochtem Regen- oder Quellwasser, das fünf Jahre (?) vor dem Gebrauche hingestellt, vom Bodensatze abgegossen und auf ein Drittel eingekocht wurde. Dieses Wasser mit Salz und Honig vermischt wurde vorsichtig gekocht, abgeschäumt und unter den Most geschüttet. Jedes Versehen bei der Mischung oder beim Kochen konnte dem Weine schaden, so dass Columella, der dieses Verfahren von seinem Oheim Markus kennen lernte, ausdrücklich betonte, dass vorherrschender Salzgeschmack des Weines ein Fehler wäre. Auch riet er dem Besitzer neu angelegter Rebpflanzungen, im ersten Jahre drei bis vier verschiedene Mischungen von je einem Eimer zu machen, um zu erproben, wie viel Salz seine Weine vertragen konnten. Überhaupt war nach seiner Ansicht jedes Verstechen des Weines, sei es mit gewürztem Moste oder mit Seewasser nur bei geringeren Sorten anzuraten; jede edle Sorte musste rein und unvermischt bleiben, denn gerade dann ist sie am vorzüglichsten, „wenn sie durch die nur sie kennzeichnenden Eigenschaften unsere Bewunderung erringt."

Andere Mittel, die auf Geschmack und Farbe wirken sollten, waren fein gepulverter Marmor, Thon, Kreide, Salz, Gyps, Kalk, gestossene Muscheln, Cedernäpfel, gebrannte Eicheln und Olivenkerne. Diese grösstenteils unlöslichen Zusatzmittel dienten wohl nur zur Klärung, ebenso wie das Schönen mit Eiweiss und Schwefel, während das Löschen brennender Fackeln oder das Eintauchen von glühendem Eisen im Moste demselben Haltbarkeit verleihen sollte. Der Wein von Vienna in der provincia Narbonensis hatte einen natürlichen Pechgeschmack, der als gesund galt; um diesen nachzuahmen versetzte man den Wein nach dem Vorbilde der Allobroger, die sich des Rindenpechs (pix corticata, Colum. XII, 23) bedienten, entweder mit diesem in fein gepulvertem und zerriebenem Zustande oder mit geläutertem nemeturischem Peche. Nach dem Vermischen musste der Wein vierzehn Tage lang unberührt stehen bleiben. Sollte der Pechgeschmack nicht vorherrschen, so genügte auf eine Amphora eine halbe Unze Pech und zu demselben Masse ein Loth geriebenes Salz. Auch mit gepulvertem bruttischem Peche, mit geröstetem, feinem Salze, mit eingekochtem und mit Pech versetztem Meerwasser, sogar mit frischem, rohem Harze der Weisstanne, Ceder und Cypresse wurde der im Anfange der Gährung befindliche Wein gemischt, trotzdem alle frischgeharzten Weine und alle mit Meerwasser angesetzten dem Magen und den Nerven sehr schädlich waren.[4]) Die Griechen, denen die Römer gern alle schlechten Eigenschaften andichteten, sollen die Erfinder einer wahren Kunst des Weinpanschens gewesen sein und zu diesem Zwecke eine Fülle von Rezepten und Anweisungen verfasst haben, die leider allzu häufig auch in Italien nachgeahmt wurden. Wenig konnte es helfen, dass man mit Wasser gefälschten Wein zwar vermittels eines aus Epheuholz gefertigten Gefässes erkennen konnte, welches die merkwürdige Eigenschaft besass, den Wein durchfliessen zu lassen, das Wasser aber festzuhalten, viel schädlicher waren die mit allerhand Künsteleien bereiteten Weine. „Wie können wir uns wundern", ruft Plinius aus, „dass solche Getränke nachteilig wirken. Sollte nicht sogar ein Gesunder zurückschaudern vor einem Weine, der mit Gyps, Marmor und Kalk versetzt ist!"

Ausser den Traubenweinen bereiteten die Römer noch alle Arten Obstweine, aus Äpfeln, Birnen, Quitten, Feigen und Hollunderbeeren, ferner Palmwein, Hirsen-

[4]) Crapula war der Name des gekochten Harzes, sowie die Bezeichnung des durch den Genuss dieses Weines hervorgerufenen Zustandes, des Rausches.

wein und den sehr geschätzten, in alter Zeit den Süssweinen gleichgestellten Myrrhenwein, dann zahlreiche Arzneiweine aus Rettig, Spargeln, Raute, Rosenblättern, aus Terebinthe, Wachholder, Cypresse, Lorbeer, sowie aus Zimmet, Casia, Safran, Wermuth, Nieswurz und Thymian und den aus Phrygien eingeführten Meth, der aus Wasser und altem Honig bereitet wurde. Es ist hier nicht der Ort, auf alle diese Weine einzugehen, die ausserhalb des Rahmens unserer Betrachtung liegen.

Keller und Kellerbehandlung.[1]

Die Keller der Römer, welche schon im Jahre 633 d. St., 121 v. Chr. erwähnt werden, lagen nach Norden. Sie sollten kühl, geräumig und sehr sauber sein. Dunggruben, Backöfen und Cisternen durften nicht in ihrer Nähe sein, auch vermied man Feigen und Kohl dort anzubauen. Starkriechende Gegenstände wurden natürlich nicht in den Weinkellern aufbewahrt. Diese bestanden häufig aus mehreren hinter einander liegenden Räumen, in denen die grossen Dolien und Serien nebeneinander an den Wänden aufgestellt waren, während die Mitte frei blieb, um ein Hin- und Hergehen zu ermöglichen. In grossen Kellern wurde bei sehr reichen Erträgen noch in der Mitte in etwas erhöhter Lage eine Fassreihe aufgestellt. Der Boden sollte ein fester Estrich sein, der ein wenig abschüssig von beiden Seiten aus sich nach der Mitte zu senkte. Geschah es, dass durch die starke Nachgährung der brausende Wein ein Fass sprengte, so war die edle Flüssigkeit nicht verloren, sondern sie lief über den glatten Estrich und sammelte sich in der Rinne, von welcher aus sie in einen Bottich abfloss.

In manchen besonders gesegneten Landstrichen, wie in dem fruchtbaren Kampanien, bedurfte man keiner Keller. Hier lagerten die edelsten Sorten in Dolien im Freien, so dass Wind, Luft und Sonne ungehindert Zutritt hatten. In anderen Gegenden hatte man nur Schutzdächer über den Fässern angebracht. In den weitaus meisten Teilen Italiens waren jedoch Keller zur Ablagerung des Weines dringend nötig; ja vielfach wurden die Fässer, besonders diejenigen, welche schwache Weine enthielten, noch in die Erde eingegraben. In den Alpenländern, wo nicht selten strenge Kälte eintrat, heizte man sogar die Keller, um ein Gefrieren des Weines zu verhüten.[2]

Die Dolien, welche in der früher beschriebenen Weise zur Aufnahme des Weines vorbereitet waren, sollten nicht dicht neben einander stehen, damit nicht der schlecht gewordene Wein des einen Fasses den Inhalt des Nachbarfasses anstecke. Die Fässer wurden niemals ganz gefüllt, um dem Weine Raum zur Nachgährung zu gewähren, was bei starkem Würzen des Mostes das Gewöhnliche war. Der oben frei bleibende Teil der Wandung wurde mit sapa, die mit Iriswurzel und Melilotenklee eingekocht war, mit passum oder mit defrutum, worunter Safran und Pech gemischt war, bestrichen, der Rand des dolium sorgfältig abgewischt. War die Gährung vollendet, so wurden die Dolien fest verschlossen, indem die Deckel, deren Rand auf dem Rande des dolium auflag, luftdicht mit Pech

[1]) Cato 3. 26. 107. 109. 110. 148; Varro I, 11. 13. 65; Colum. XII, 28. 30; Plinius XIV, 16. 17; XXIII 22. 31. [2]) Plinius XIV, 27 behauptet, dass dort die hölzernen Fässer vor Kälte platzten, und man, wie wunderbar es auch scheine, den gefrorenen Wein als Eismasse vor sich sähe.

oder Mastix überzogen wurden. Nun lagerte der Wein unberührt sechs und dreissig Tage lang; von diesem Zeitpunkte ab wurde er alle achtzehn Tage besichtigt. Doch durfte dieses Öffnen nur bei heiterem Himmel, nicht bei Südwind und auch nicht bei Vollmond geschehen. „Wenn die Reben wieder blühen, rühret sich der Wein im Fasse", das wusste auch der römische Winzer. Zu dieser Zeit des Jahres bedurfte es der grössten Sorgfalt, zumal wenn grosse Hitze herrschte. Mehr als gewöhnlich musste gelüftet, gereinigt und geräuchert werden, weil auf diesem Punkte seiner Entwickelung der junge Wein bei ungeeigneter Pflege nur zu leicht Blume und Geschmack verlor. Die Öffnungen der Dolien wurden mit für jedes Fass eigener Bürste (scopulae, Cato 26) abgeputzt und dann mit Fichtenzapfen gerieben. Auf ungünstigem Boden gezogene Weine, denen man keine Haltbarkeit zutraute, versetzte man mit Weinhefe besonders guter Sorten, die man zuvor zu kleinen Broden geformt, gedörrt, geröstet und alsdann fein zerrieben einstreute. Herber Wein wurde milde, wenn man mit sapa vermengtes ebenfalls in kleiner Brödchenform gedörrtes Ervenmehl hineinbröckelte und diese Mischung sechzig Tage ruhen liess. Ein etwa sich zeigender übler Geruch konnte durch einen pechbestrichenen, erhitzten Ziegelstein, den man an einem Faden in das Fass herabliess, noch beseitigt werden. Dem Geschmacke wurde in dieser Zeit mit defrutum, der Klärung mit gepulvertem Gypse oder Marmor nachgeholfen. Alsdann wurden die Fässer geschlossen gehalten. Geringere, leichtere Weine trank man gewöhnlich nach Verlauf eines Jahres. In Wirtschaften und städtischen Verkaufshäusern schöpfte man sie gleich vom Fasse. Das Ausfüllen aus den feststehenden Dolien geschah vermutlich mit dem Heber, die beweglichen wurden nach vorn geneigt, und dann der Inhalt in kleinere Gefässe gefüllt. In Kampanien und Apulien brachte man den Wein in Schläuchen (utres), die aus zusammengenähten mit Öl und Gummiharz verdichteten Thierhäuten bestanden, in die Städte. Die obere Öffnung war fest zugebunden, aus der unteren wurde der Wein auf Krüge abgezogen. Während des Feldzuges des Ptolemäus Philadelphus soll auf einem Wagen von 24 Fuss Länge und 17 Fuss Breite ein aus Pantherfellen gefertigter Riesenschlauch mitgeführt sein, der 3000 amphorae Wein fasste. Dieser wurde nach und nach für den Bedarf des Heeres abgelassen.[3]) In ältester Zeit brachte man auch den Wein in Schläuchen in das Speisezimmer und goss aus deren Öffnung in das dargebotene Trinkgefäss des Gastes.

Diejenigen Weinbergbesitzer, die genügende Vorratsräume besassen, um den Wein ablagern zu können, waren so reichlich mit Fässern versehen, dass sie mit dem Verkaufe nicht eilten, sondern ihn alt werden liessen, um höhere Preise zu erzielen. War er jedoch verkauft, so erheischte die Sitte, dass der Verkäufer bei jedem culleus (= 20 amphorae = 40 urnae) eine Urne guten Weines zugab. Nach drei Tagen wurde er von einem Vertrauensmanne gekostet. Erhob der Käufer in den nächsten Tagen keinen Einspruch, so galt der Wein als erprobt und musste von ihm ohne weiteres vor dem ersten Januar in Empfang genommen werden, doch konnte der Käufer von dem Besitzer einen Eid fordern, dass er ehrlich verfahren habe. Listige Weinhändler boten wohl den Kaufenden in ihrem Keller ein Frühstück von Nüssen und Käse an, wodurch ihr Geschmackssinn abgestumpft, und sie für etwaige Mängel der Weine unempfindlicher wurden.

---

[3]) Magerstedt p. 209.

Die Weinsorten, welche alt werden sollten, wurden zur Zeit der Rosenblüte bei Nordwind von den Dolien und Serien abgezogen und in die gut ausgepichten Amphoren gefüllt. Mit den leichten Sorten wurde der Anfang gemacht. Jetzt bot sich noch Gelegenheit für den kundigen Besitzer feine Sorten mit einem kleinem Masse ganz besonders edlen alten Weines zu versetzen, wodurch ihnen Haltbarkeit verliehen wurde, anderen etwas defrutum zuzufügen oder ihnen einen erwünschten aromatischen Duft zu verleihen. Alsdann wurden die verkorkten, verpichten oder versiegelten Amphoren in die Rauchkammer oder Backstube gelegt, da man ein leichtes Durchräuchern, welches dem Weine die Eigenschaften des Alters mitteilen sollte, für dessen Geschmack notwendig hielt. Allzu starkes Räuchern, bei dem der in den porösen Thongefässen befindliche Wein einen Rauchgeschmack annehmen musste, wurde verworfen; bei schlechtem Verschlusse des Pfropfens konnte der Wein leicht verderben; er wurde ungesund und so eingedickt, dass er vor dem Gebrauche erst mit Wasser aufgelöst werden musste. Daher schaffte man die Amphoren nach einiger Zeit in die apotheca, einem Vorratsraume im oberen Teile des Hauses, wo sie von nun an lagerten, bis man sie auf die Tafel brachte.

Die meisten Weine schmeckten nach einigen Jahren am besten, manche erreichten den grössten Wohlgeschmack nach 6 Jahren, der Falerner galt am vorzüglichsten im Alter von 15—20 Jahren. Einzelne Marken wurden um so höher geschätzt, je älter sie waren, so dass wir von dreissig- und vierzigjährigen Weinen hören, Plinius behauptet sogar, zweihundertjährigen Wein gekannt zu haben. Sehr alter Wein schmeckte nicht angenehm, er war herbe und bitter und galt als ungesund; um ihn wieder hell und flüssig zu machen, wurde er vor dem Trinken verdünnt. Überhaupt mussten die Weine der Römer, die entsprechend ihrer Behandlung sehr viele Hefe enthielten, durchgeseiht werden, wobei man sie häufig über aromatische Kräuter goss, oder die Seihe mit Eis und Schnee füllte, um ihr Feuer zu mildern. Wie man durch Zusätze auf die Farbe des Weines gewirkt hatte (Plinius unterscheidet weissen, gelben, rothen und schwarzen Wein), so scheute man sich auch nicht, das Alter des Weines willkürlich zu verändern, um höhere Preise zu erzielen. Auf den den gläsern Amphoren umgehängten Blättchen, oder bei der Bezeichnung, welche den thönernen eingeritzt war, fand man auch bei schlechten Weinen den Namen eines Konsuls, unter dem ein besonders gutes Weinjahr gewesen war, und die Weinhändler verstanden es vortrefflich, durch altes, verstaubtes Aussehen der Amphoren ein ungeübtes Auge irre zu führen. Zur Zeit des Plinius waren Betrügereien so häufig, dass er sagen konnte, „je unberühmter eine Sorte, desto reiner ist sie“. Wie hoch die Preise für alten Wein stiegen, erfahren wir von demselben Schriftsteller. Bei einem besonders üppigen Gastmahle, so berichtet Plinius, sei für eine Amphora alten Weines der ausserordentliche Preis von 1000 Sesterzen (= 170 Mark) gezahlt worden. Die Viennenser, behauptet er, brächten ihre gepichten Weine zu noch höheren Preisen in den Handel, doch böten sie denselben aus Patriotismus nur ihren Landsleuten an.

Weinsorten und Weingenuss.

Wie alle andere Dinge unterlagen auch die Weine dem Wechsel der Zeit, der Mode und des Geschmackes. Niemand konnte sagen, welche unter den zahlreichen

vorkommenden Sorten die beste war. Den Alten galt neben Honig- und gewürztem Myrrhenwein der griechische Wein als das feinste Tafelgetränk. Diesen Platz behauptete er noch, als schon der Falerner in Aufnahme gekommen war. Etwa um das Jahr 700 d. St. erhielten die neuern Sorten einen Ruf, den sie entweder der eigenen Vortrefflichkeit verdankten, die leider nicht immer die gleiche blieb, oder der Bevorzugung hochgestellter Persönlichkeiten. So stand der Cäkuber[1]) aus den sumpfigen Pappelarbusten am amykleischen Meerbusen einstens in hohem Ansehen, sank dann aber durch ungünstige klimatische Verhältnisse und vernachlässigte Kultur von seiner Höhe herab. Der mamertinische[2]) aus der Umgegend von Messana in Sizilien wurde durch Julius Cäsar ebenso bekannt wie der pucinische[3]) durch die Kaiserin Julia, die ihre 82 Jahre dem beständigen Genusse dieses lebenverlängernden Rebensaftes zuschrieb, und wie der Setiner,[4]) den der Kaiser Augustus allen anderen vorzog. Den Surrentiner,[5]) der seiner Leichtigkeit wegen von den Ärzten den Genesenden empfohlen wurde, nannte der Kaiser Tiberius einen „guten Essig", auch vom Kaiser Caligula wurde er abfällig beurteilt. Dagegen genossen die Weine vom Massikerberge[6]) in Kampanien und die vom Berge Gaurus[7]) auf der nach Puteoli und Bajä gelegenen Seite, sowie der Stataner,[8]) der an der falernischen Grenze wuchs, ein Ansehen, das dem des Falerners fast gleich kam. Auch der Calener,[9]) von Cales in Kampanien, ein Lieblingswein des Mäcenas und des Horaz, der manche Flasche hiervon an der Tafel der kaiserlichen Prinzen Tiberius und Drusus leeren durfte, der Formianer[10]) aus Formiä bei Caieta, von Horaz dem ihm der Lage nach verwandten Cäkuber vorgezogen, der fundanische,[11]) der veliternische und privernatische[12]) Wein waren zu hohen Ehren gelangt. Der Rhätier,[13]) aus dem Veroneser Gebiete, wurde von Vergil selbst mit dem Falerner verglichen. In dem Lobe dieses letzteren, der köstlichsten Göttergabe, stimmen alle überein. Sein Feuer, seine Glut, sein wundervoller bald süsser, bald herber Geschmack, seine leuchtende, tiefrote oder bernsteinartige Farbe haben dem „unsterblichen Weine von Falernum[14]) aus dem alternden Fasse" stets von neuem das Lied der Dichter erklingen lassen. Nach froher Heimkehr, beim Wiedersehen alter Freunde, zu Ehren eines seltenen Gastes wurde eine Flasche „berauchten Falerners, vom alten Consul" aufgetragen, und wenn der von Ganymedes selbst gemischte „falernische Nektar" in den Gläsern funkelte, dann lösten sich die Zungen, die Herzen wurden fröhlich, und aller trüber Sorgengeist verschwand vor dem Zauber des edelsten Rebenblutes. Der Falerner hielt sich auf Glasflaschen vorzüglicher als auf thönernen, er wurde alt sehr geschätzt, so dass Horaz von drei und dreissigjährigem, Cicero von vierzigjährigem Falerner spricht. Zur Milderung seines Feuers wurde er mit Wasser, zur Milderung der Herbigkeit mit süssem Chier oder Honig

---

[1]) vinum Caecubum: Hor. Qd. I, 20, I, 37, Epod. IX 3, IX, 25; Martial III, 26, XIII, 112; Col III, 8; Plin. XVI, 8. [2]) v. Mamertinum: Martial.

[3]) v. Pucinum: Plinius XIV, 8 und XVII, 3. [4]) v Setinum: Martial X, 74; Juvenal X, 25 u V, 34; Silius VIII, 379; Plinius XIV, 8 u. XXIII, 21; Athenaeus I, 2. [5]) v. Surrentinum: Statius III, 5, 102; Plinius XIV, 8 und XXIII, 20 u. 21. [6]) v. Massicum; Vergil II, 96; Horat I, 1; II, 6; III, 21; Sat. II, 4; Statius IV, 3, 64; Martial XIII, 111; Col III, 8; Plin. XIV, 8. [7]) v. Gauranum: Plinius XIV, 4 u. 8. [8]) v. Statanum: Plinius XIV, 8 u. XXIII, 21. [9]) v. Calenum: Horat. I, 20; IV, 12; Juv. I. 69; Plin XIV, 6. [10]) v. Formianum: Horat. I, 20; III, 16, Plin. XIV, 8. [11]) v. Fundanum: Plinius XIV, 8. [12]) v. Veliternum und Privernatium: Plinius XIV 8 [13]) v. Rhaeticum: Vergil, G 96; Sueton, Aug. 77; Strabo IV, 6; Col. III, 2; Plin. XIV, 3 u. 4. [14]) v. Falernum: Horatius, Od. I, 20 u. 27; II, 6; II, 20; Sat. I, 10; II, 2 u. 4; Tibull II, 1; Mart. II, 40; VIII, 77; XI, 50; Sil VII, 189; Varro I, 8; Plinius XIV, 8 u. 17 u. s. w.

versetzt, doch ging dadurch der ihm eigene feine Geschmack verloren, weshalb Kenner diese Sitte verwarfen.

Von Weinen aus fernliegenden Gegenden waren nicht unrühmlich bekannt der tarentinische, der messalische und ligurische, welcher der Gesundheit besonders zuträglich sein sollte. Der oft genannte Sabinerwein war ein leichter Tischwein, der nach Horaz vom vierten, nach Athenäus erst vom siebten Jahre an wohlschmeckend wurde. Die gepichten Weine der Viennenser waren berühmt, auch die geräucherten aus Massilia erfreuten sich zeitweise einiger Beliebtheit, doch waren sie durch einen Weinhändler namens Munna, der als Weinpanscher berüchtigt war, in Verruf gekommen.[15]) Alle geräucherten, mit frischem Harze versetzten, sowie alle gefälschten Weine waren ungesund, „je reiner und unvermischter die Weine sind, desto gesunder wirken sie."

Der Weinverbrauch[16]) war in der alten Zeit höchst sparsam, man kannte nur wenige Sorten und liess sich an ihnen genügen. Doch nach und nach wuchsen die Ansprüche mit dem grösseren Angebote auf dem Weinmarkte. An Stelle der alten Mässigkeit und Einfachheit traten Völlerei und Schwelgerei. Der alte Censor Cato begnügte sich bei seiner siegreichen Rückkehr aus Spanien noch mit demselben Weine, den seine Ruderknechte tranken, während zu der Zeit des Plinius es nichts Seltenes war, dass genusssüchtige Gastgeber sich selbst und einigen auserwählten Gästen die besten Marken auftragen liessen, während sie die übrige Gesellschaft ihrem Range entsprechend mit Weinen zweiter und dritter Güte abspeisten, eine Taktlosigkeit, die des Schriftstellers lebhafte Missbilligung hervorrief. Zum ersten Male liess Julius Cäsar während seines dritten Consulates vier verschiedene edle Weinsorten auf die Tafel stellen: chiischen, lesbischen, falernischen und mamertinischen Wein. Den Frauen war in ältester Zeit der Weingenuss gänzlich untersagt, wenn auch Berichte wie der, nach welchem Egnatius Macenius die eigene Gattin, die Wein vom Fasse getrunken hatte, erschlagen konnte, ohne von Romulus wegen Mordes bestraft zu werden, oder, dass eine Frau, die den Schrank heimlich öffnete, in welchem sich die Schlüssel zum Weinkeller befanden, zum Hungertode verurteilt wurde, in ihrer kalten Grausamkeit in den Bereich der Sage zu verweisen sind. Jedenfalls galt es lange Zeit für nicht statthaft, dass eine verheiratete Frau Wein trank, es sei denn den vom Arzte verordneten, der als Medizin dienen sollte. Besonders Herzkranken wurde oft Wein gereicht, dem man wahre Wunderkräfte zuschrieb. Schon war auch bekannt, dass, wer an Leibesfülle zunehmen wollte, während des Essens trinken sollte, dagegen der, welcher Magerkeit erstrebte, sich nach beendigter Mahlzeit mit einem Becher begnügen musste. Zur Zeit des Tiberius begann man schon nüchtern Wein zu trinken, für ernste Männer, die mit klarem Verstande ihren Berufsgeschäften nachgehen wollten, eine sehr verderbliche Sitte.

„Durch den Wein sind wir Menschen die einzigen Geschöpfe, die trinken ohne zu dürsten, dahin ist es bei uns gekommen, dass Trunksucht kein Laster ist, dessen man sich schämt, sondern dessen man sich rühmt", ruft Plinius schmerzlich bewegt aus. „Der wird bewundert, welcher noch unverdrossen den Becher leert, wenn die Zechgenossen, von der Gewalt des Weines übermannt, sinnlos trunken am Boden liegen, und der als letzter am frühen Morgen sein Haus aufsucht." So genoss

[15]) Mart X, 36 berichtet, dass dieser Mann sich nicht mehr in Rom blicken liess, um nicht gezwungen zu werden, seine eigenen Weine zu trinken. [16]) Plinius XIV, 16, 17 u. 28.

Novellius Torquatus beim Kaiser Tiberius grosses Ansehen, weil er drei Congien Wein auf einmal austrank, trotzdem niemals in der Rede stockte und den zum Munde geführten Becher nicht absetzte. Der alte mürrische Kaiser sah diesen Leistungen, die dem Novellius seinen Beinamen einbrachten,[17]) staunend zu. Dem L. Piso, der zwei Tage und zwei Nächte unentwegt bei einem Trinkgelage aushielt, soll derselbe Herrscher als Preis für diese grosse Tat die Verwaltung der Stadt Rom übertragen haben. Des Tiberius Sohn Drusus teilte des Vaters Vorliebe für trunkfeste Männer. M. Cicero, der gewöhnlich zwei Congien trank, soll dem M. Agrippa in der Trunkenheit einen Becher an den Kopf geworfen haben, und M. Antonius trieb die Schamlosigkeit so weit, dass er zur Verteidigung seiner Unmässigkeit ein Buch über die Trunksucht verfasste, das er vor der Schlacht von Aktium vollendete. Genug der Beispiele! Wie viele Verbrechen sind begangen in sinnloser Trunkenheit! Manche Ehre ist befleckt, manches Manneswort gebrochen, manche Freundschaft vernichtet, manches wichtige Geheimnis ausgeplaudert durch den, der nicht Mass zu halten versteht im Genusse einer der köstlichsten Gaben, welche die Natur dem Menschen bescheerte. Derselbe Rebensaft, der mässig getrunken Kraft und Gesundheit verleiht, wird von dem Menschen in seiner Gier zu seinem eigenen Schaden genossen. Dieses Laster verwirrt des Menschen Verstand, schwächt seine Kräfte, raubt ihm die notwendige Tatkraft zum Guten und erweckt eine fast unbezwingliche Neigung zu allem Bösen in seiner Brust, es hat die Folge, dass die Gewohnheit des Trinkens die Begierde danach vermehrt, so dass die Worte des skythischen Gesandten allgemeine Gültigkeit haben: „Je mehr die Parther trinken, desto mehr dürstet sie.“ [18])

Ist der Wein, „das Blut der Erde“, unmässig genossen ein Gift für den Menschen, so kann man andererseits sagen, dass dem menschlichen Körper nichts mehr Kräfte verleihe als der mässige Genuss eines guten, reinen Weines. Dem Freigeborenen ist jede leichte kampanische Sorte, dem niederen Volke jede kräftige am zuträglichsten. Er gibt dem Menschen Kraft, gutes Blut und frisches Aussehen, er labt Kranke, erquickt Genesende und verscheucht Traurigkeit und Sorge. Er würzt das einfache Mahl des Landmannes, wie die Tafel des Reichen, lässt das Herz des Jünglings höher schlagen und das matte Auge des Greises aufleuchten. Wie die Natur dem Erdensohne den Olivenbaum gab, „dass seine Gestalt schön werde vom Öl“, so gab sie ihm die Krone aller Pflanzen, den Weinstock, „damit der Wein des Menschen Herz erfreue.“ [19])

---

[17]) torquere aliquem mero bei Horaz — Jemd. auf die Weinfolter bringen. [18]) Es möge erlaubt sein, an dieser Stelle einer Sage zu gedenken, die noch heute unter den Bewohnern der griechischen Inseln fortlebt: Als Dionysos den Menschen die Rebe brachte, versteckte er sie in dem Beinknochen eines Vogels, diesen Knochen verbarg er in dem Beinknochen eines Löwen und diesen wiederum in dem eines Esels. Dann pflanzte er die Rebe in den Boden. Die Frucht dieses Gewächses hat daher die merkwürdige Eigenschaft, dass der, welcher von ihrem Safte trinkt, zuerst munter wird, wie ein Vogel, dann mutig wie ein Löwe und sich schliesslich beträgt wie ein Esel. (Aus einem Vortrage des Prof. von Duhn in Heidelberg.) [19]) Psalm 104, 15.

UNIVERSITY OF ILLINOIS – URBANA
N301120236345 43A